Торты с сюрпризом

ШОКОЛАДНЫЕ • СЛИВОЧНЫЕ • КОФЕЙНЫЕ • ЖЕЛЕЙНЫЕ • ОРЕХОВЫЕ • ФРУКТОВЫЕ

Ирина Жилева

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Торты с сюрпризом сделают ваш праздник незабываемым! Их ароматная середина подарит в разрезе цветы из творожного теста, радужное сердце с цедрой лайма, милых шоколадных кошек, ежевичное омбре и даже признание в любви! Торты просты в приготовлении. Эффектные приемы работы с различными видами теста, наполнителями из цедры, орехов, кусочков желе и шоколадных капель, начинками и специальными трафаретами превращают обычный рецепт в кулинарный шедевр.

- Ирина Жиляева
  -
  - Советы по приготовлению кексов
  - Советы по приготовлению тортов
    -
    - Крем для покрытия тортов
    - Шоколадная глазурь
    - Цветная шоколадная глазурь
    - Сливочная карамель
  - Йогуртовый кекс «Сердце»
  - Творожный кекс «Цветок»
  - Кекс «Лавандовый кролик»
  - Шпинатный кекс «Птичка»
  - Миндальный кекс «Привидение»
  - Лаймовый кекс «Радужное сердце»
  - Шоколадный кекс «Тыква»
  - Шоколадно-тыквенный кекс «Черная кошка»
  - Кекс «Звездочка»
  - Яблочный кекс с корицей «Елочка»
  - Творожное суфле «Кленовый Лист»
  - Шоколадно-апельсиновый кекс «Микки Маус»
  - Ванильно-шоколадный кекс «Зебра»
  - Банановый кекс «Куб»
  - Банановый кекс «Слон»
  - Кекс «Имбирный человечек»
  - Творожно-фисташковый кекс «С днем рождения»
  - Кекс «LOVE»
  - Кофейный кекс «Ягуар»
  - Кекс «Космос»
  - Кекс «Тигр»
  - Шоколадно-апельсиновый кекс «Усы»
  - Медовый кекс «Бабочка»

- Мятно-кокосовый кекс «Лист»
- Клюквенно-маковый кекс «Варежка»
- Шоколадный кекс «Морковь на грядке»
- Сливочное суфле «Море»
- Шоколадный рулет с кремом
- Торт «Шеврон»
- Малиновый торт в технике омбре
- Торт «Радужные разводы»
- Торт «Шахматная королева»
- Торт «Арбуз»
- Торт «M & M’s»
- Торт с клубникой
- Торт с голубикой
- Торт с арахисом
- Торт «Груша в карамели»
- Шоколадно-мятный торт с монетами
- Шоколадно-вишневый торт «Черный лес»
- Торт с малиной
- Торт «Кофейные зерна»
- Кофейный торт «Амаретти»
- Торт тыквенный
- Торт с засахаренными лепестками роз
- Торт с желейными конфетами
- Торт с зефирным кремом и маршмеллоу
- Торт с попкорном
- Торт с безе
- Апельсиновый торт с цукатами
- Торт «Ежевика» в технике омбре
- Торт «Сердце»
- Торт «Трюфельный»
- Кокосовый торт
- Торт с фисташками
- Приложение

Ирина Жиляева
Торты с сюрпризом. Шоколадные, сливочные, кофейные, желейные, ореховые, фруктовые

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2016

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Советы по приготовлению кексов

Количество ингредиентов для теста кекса рассчитано на традиционную форму размерами $17 \times 7 \times 8$ см.

Чтобы тесто было гладким и равномерно пропекалось, все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Кекс, из которого будут изготавливаться элементы для внутренней части, желательно поместить на ночь в холодильник. За счет застывания сливочного масла, которое входит в состав, кекс станет немного тверже, и вам будет гораздо проще вырезать фигурки.

Если кекс хранится в холодильнике, то перед подачей его желательно какое-то время выдержать при комнатной температуре, чтобы он стал мягче.

Если вы решите пропитать кекс сиропом – сделайте в кексе деревянной шпажкой несколько отверстий глубиной до половины высоты кекса, залейте сиропом и оставьте на ночь.

Советы по приготовлению тортов

Количество ингредиентов для теста торта рассчитано на две формы диаметром 16 см, если не указано другое.

При взбивании белков для бисквита емкость для взбивания и венчик должны быть хорошо обезжирены, а белки охлаждены.

При выпекании не открывать духовой шкаф. Проверять готовность бисквита лучше деревянной шпажкой – она должна оставаться сухой.

После отключения духового шкафа бисквит лучше оставить внутри до полного остывания.

Не спешите разрезать готовый бисквит. Если время позволяет – оставьте бисквит на ночь, тогда он немного подсохнет, и вам легко будет разрезать его на коржи.

Готовый торт лучше оставить на ночь в холодильнике, чтобы он хорошо пропитался сиропом, и только после этого заниматься его оформлением.

Крем для покрытия тортов

Ингредиенты

- сливочное масло – 150 г
- сахарная пудра – 150 г
- сливочный сыр – 300 г

Сливочное масло взбить с сахарной пудрой до устойчивых пиков. Продолжая взбивать, постепенно добавить сливочный сыр.

Шоколадная глазурь

Ингредиенты

- шоколад – 100 г
- сливки 33 % – 120 мл
- сливочное масло – 20 г

Шоколад растопить, помешивая, влить сливки. Добавить сливочное масло, перемешать до однородности и остудить.

Цветная шоколадная глазурь

Ингредиенты

- белый шоколад – 100 г
- сливки 33 % – 80 мл
- масляный пищевой краситель

Шоколад растопить, добавить сливки, перемешать до однородности. Добавить краситель.

Сливочная карамель

Ингредиенты

- сахар – 100 г
- сливки 33 % – 100 г
- сливочное масло – 30 г

Сахар растопить, нагревать до карамельного оттенка. Добавить горячие сливки и сливочное масло, проварить и остудить.

Йогуртовый кекс «Сердце»

Для теста

- мука – 380 г
- сахар – 300 г
- сливочное масло – 300 г
- яйца – 4 шт.
- фруктовый йогурт – 200 мл
- разрыхлитель – 2 ч. л.

- соль —¼ ч. л.
- красный пищевой краситель
- масло для смазывания формы

1. Муку просеять, смешать с солью и разрыхлителем. Мягкое сливочное масло растереть с сахаром, ввести яйца и соединить с сухими ингредиентами.

2. Влить фруктовый йогурт, перемешать до однородности.

3. Разделить тесто на две части. В одну добавить красный пищевой краситель (фото 1).

4. Красное тесто выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности. Готовый кекс нарезать ломтиками толщиной 1 см и с помощью формочки вырезать сердечки (фото 2).

5. Часть белого теста выложить в форму для выпекания, смазанную маслом и посыпанную мукой. Сверху вплотную друг к другу выложить красные сердечки и залить оставшимся тестом (фото 3).

6. Выпекать кекс до готовности. Подавать, нарезав ломтиками.

Творожный кекс «Цветок»

Для теста

- сливочное масло – 200 г
- сахар – 300 г
- яйца – 6 шт.

- творог – 200 г
- пюре из черники – 100 г
- мука – 400 г
- разрыхлитель – 4 ч. л.
- цедра 1 лимона
- сушеная лаванда по вкусу
- масло для смазывания формы
- фиолетовый пищевой краситель по желанию

1. Все ингредиенты для теста разделить на две части, кроме черничного пюре.

2. Сливочное масло взбить с сахаром. Постепенно добавить яйца, протертый творог, черничное пюре и лимонную цедру. Просеять муку с разрыхлителем, ввести в смесь и замесить тесто (фото 1).

3. Выложить тесто в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности. Готовый кекс разрезать на ломтики шириной 1 см. Из каждого с

помощью формочки вырезать цветки.

4. Аналогично замесить белое тесто из оставшихся ингредиентов (фото 2).

5. Можно добавить немного сушеной лаванды по вкусу (фото 3).

6. Часть теста выложить в форму, смазанную маслом. Сверху вплотную друг к другу уложить цветки из черничного кекса и залить оставшимся тестом.

7. Выпекать кекс до готовности. Подавать, нарезав ломтиками.

Кекс «Лавандовый кролик»

Для лавандового теста

- сливочное масло – 150 г
- сахарная пудра – 150 г
- яйца – 3 шт.
- мука – 175 г
- разрыхлитель – 1 ч. л.
- сушеных цветов лаванды – 1 ч. л.
- пищевой краситель лавандового цвета

Для макового теста

- сливочное масло – 150 г
- сахар – 150 г
- яйца – 3 шт.

- мак – 40 г
- мука – 150 г
- разрыхлитель – 1 ч. л.

1. Для лавандового теста взбить сливочное масло с сахарной пудрой добела. Продолжая взбивать, ввести по одному яйца. Всыпать муку, разрыхлитель, сушеную лаванду, лавандовый краситель, замесить тесто (фото 1).

2. Выложить в смазанную маслом и присыпанную мукой форму. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности.

3. Кекс остудить, нарезать ломтиками толщиной 1 см. С помощью формочки или трафарета вырезать фигурки кролика (фото 2).

4. Для макового теста сливочное масло взбить с сахаром добела. Продолжая взбивать, ввести по одному яйца. Всыпать мак, муку, разрыхлитель, замесить тесто (фото 3).

5. На дно смазанной маслом формы для кекса выложить немного теста с маком. Сверху вплотную друг к другу уложить фигурки кроликов (фото 4).

6. Залить оставшимся маковым тестом. Выпекать в духовке до готовности. Подавать кекс, нарезав ломтиками.

Шпинатный кекс «Птичка»

Для теста

- шпинатное пюре – 100 г
- курага – 100 г
- сливочное масло – 300 г
- сахар – 300 г
- яйца – 6 шт.
- мука – 360 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- ванильный сахар
- зеленый и оранжевый пищевые красители

1. Шпинат припустить в собственном соку, отжать лишнюю жидкость, измельчить блендером в пюре.

2. Курагу промыть, залить кипятком на 20 минут. Затем воду слить, курагу измельчить блендером в пюре.

3. Сливочное масло взбить с сахаром и ванильным сахаром добела. Продолжая взбивать, ввести по одному яйца. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто. Разделить его на две части. В одну добавить шпинат и зеленый краситель, в другую – курагу и оранжевый краситель.

4. Выложить тесто оранжевого цвета в форму, смазанную маслом и присыпанную мукой. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности. Кекс остудить, нарезать

ломтиками толщиной 1 см. С помощью формочки или трафарета вырезать фигурки птички.

5. На дно смазанной маслом формы для кекса выложить немного зеленого теста. Сверху вплотную друг к другу уложить вырезанных птичек. Залить оставшимся зеленым тестом.

6. Выпекать в духовке до готовности. Готовность проверить шпажкой – она должна остаться сухой. Подавать кекс, нарезав ломтиками.

Миндальный кекс «Привидение»

Для теста

- сливочное масло – 300 г
- сахар – 300 г
- яйца – 6 шт.
- молотый миндаль – 100 г
- мука – 300 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- черный пищевой краситель

1. Мягкое сливочное масло взбить с сахаром добела. Продолжая взбивать, ввести по одному яйца. Всыпать молотый миндаль, просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто.

2. Отделить от теста 1/3, выложить в форму, смазанную маслом и присыпанную мукой. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности. Кекс остудить, нарезать ломтиками толщиной 1 см. С помощью формочки или трафарета вырезать фигурки привидения.

3. Оставшееся тесто окрасить в черный цвет. Часть выложить в смазанную маслом форму для кекса. Сверху вплотную друг к другу уложить фигурки привидений. Залить оставшимся темным тестом.

4. Выпекать в духовке до готовности. Готовность проверить шпажкой – она должна остаться сухой. Нарезать кекс ломтиками, сделать привидению глазки и рот из шоколадных капель и подавать.

Лаймовый кекс «Радужное сердце»

Для теста

- сливочное масло – 300 г
- сахар – 300 г
- яйца – 6 шт.
- мука – 400 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- цедра лайма – 2 ч. л.
- щепотка соли
- цветные пищевые красители
- масло для смазывания формы

1. Масло растереть с сахаром добела, по одному ввести яйца, взбить до пышности.

2. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, цедру лайма и соль, замесить тесто (фото 1).

3. Разделить тесто на две части. Одну половину разделить еще на несколько частей, окрасить их в разные цвета с помощью пищевых красителей (фото 2).

4. В форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, выложить по очереди тесто разных цветов (фото 3, 4).

5. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности. Остудить. Готовый кекс нарезать ломтиками толщиной 1 см. Вырезать из них с помощью формочки сердечки (фото 5).

6. В форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, вплотную друг к другу выложить сердечки (фото 6).

7. Залить белым тестом (фото 7).

8. Выпекать кекс в духовке при температуре 180 °С до готовности. Остудить. Подавать, нарезав ломтиками.

Шоколадный кекс «Тыква»

Для теста

- тыква – 250 г
- яйца – 6 шт.
- сахар – 250 г
- растительное масло – 250 мл
- мука – 300 г
- разрыхлитель – 2½ ч. л.
- какао – 20 г
- корица – 2 ч. л.
- ваниль по вкусу
- масло для смазывания формы

1. Тыкву отварить, размять в пюре (фото 1).

2. Яйца взбить с сахаром. Добавить тыквенное пюре, влить растительное масло, хорошо перемешать (фото 2).

3. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, корицу, добавить ваниль, перемешать до однородности (фото 3).

4. Тесто разделить на две части. Одну часть выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности.

5. Полученный кекс остудить, нарезать ломтиками толщиной 1 см. С помощью формочки или трафарета вырезать тыковки (фото 4).

6. В оставшуюся часть теста добавить какао, перемешать (фото 5).

7. На дно формы, смазанной маслом и посыпанной мукой, выложить немного шоколадного теста. Сверху вплотную друг к другу выложить тыковки (фото 6).

8. Залить оставшимся шоколадным тестом, разровнять.

9. Выпекать кекс до готовности. Остудить. Подавать, нарезав ломтиками.

Шоколадно-тыквенный кекс «Черная кошка»

Для шоколадного теста

- сливочное масло – 75 г
- шоколад – 100 г
- яйца – 3 шт.
- сахар – 80 г
- мука – 180 г
- разрыхлитель – ½ ч. л.
- масло для смазывания формы

Для тыквенного теста

- сливочное масло – 75 г
- сахар – 80 г
- яйца – 3 шт.
- тыквенное пюре – 200 г
- мука – 180 г
- разрыхлитель – ½ ч. л.
- цедра ½ апельсина
- щепотка соли

1. Для шоколадного теста сливочное масло растопить, снять с огня. Добавить кусочки шоколада, перемешать до однородности.

2. Яйца взбить с сахаром. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто. Ввести шоколадно-масляную смесь, хорошо перемешать (фото 1).

3. Выложить тесто в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности. Остудить.

4. Готовый кекс нарезать ломтиками толщиной 1 см. Вырезать с помощью формочки или трафарета фигурки кошек.

5. Для тыквенного теста масло взбить с сахаром. Ввести по одному яйца, добавить пюре из тыквы, цедру апельсина, перемешать. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто (фото 2).

6. На дно формы, смазанной маслом, выложить немного тыквенного теста. Сверху вплотную друг к другу выложить фигурки черных кошек. Залить оставшимся тыквенным тестом. Выпекать в духовке до готовности.

7. Кекс остудить. Подавать, нарезав ломтиками.

Кекс «Звездочка»

Для мятного теста

- сливочное масло – 120 г
- сахар – 200 г
- яйца – 2 шт.
- сметана – 150 г
- мука – 300 г
- разрыхлитель – 1 ч. л.
- цедра лимона – 2 ч. л.
- листья мяты – 50 г
- зеленый пищевой краситель

Для шоколадного теста

- сливочное масло – 120 г
- горький шоколад – 60 г
- яйца – 3 шт.
- сахар – 150 г

- мука – 80 г
- разрыхлитель – 1 ч. л.

1. Для мятного теста листья мяты измельчить в блендере. Мягкое сливочное масло растереть с сахаром добела. Добавить мяту, цедру, зеленый краситель, перемешать. Ввести яйца и сметану. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто.

2. Выложить тесто в форму для выпекания, смазанную маслом и присыпанную мукой. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности. Кекс остудить, нарезать ломтиками толщиной 1 см, с помощью формочки или трафарета вырезать звезды.

3. Для шоколадного теста растопить масло и шоколад. Яйца растереть с сахаром, соединить с шоколадно-масляной смесью. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто.

4. На дно смазанной маслом формы для кекса вылить немного шоколадного теста. Сверху вплотную друг к другу уложить мятные звезды. Залить оставшимся тестом. Выпекать в духовке до готовности. Подавать кекс, нарезав ломтиками.

Яблочный кекс с корицей «Елочка»

Для теста

- сливочное масло – 300 г
- сахар – 300 г
- яйца – 6 шт.
- пюре из запеченных яблок – 200 г
- мука – 400 г
- разрыхлитель – 3 ч. л.
- корица – 1 ч. л.
- ванильный сахар по вкусу
- зеленый пищевой краситель

1. Мягкое сливочное масло взбить с сахаром и ванильным сахаром добела. Продолжая взбивать, ввести по одному яйца. Добавить яблочное пюре, перемешать. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, корицу, замесить тесто.

2. Отделить от теста 1/3, добавить зеленый пищевой краситель, тщательно перемешать. Выложить тесто зеленого цвета в форму, смазанную маслом и присыпанную мукой. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности. Кекс остудить, нарезать ломтиками толщиной 1 см. С помощью формочки или трафарета вырезать заготовки в виде елочки.

3. На дно смазанной маслом формы для кекса выложить немного оставшегося светлого теста. Сверху вплотную друг к

другу уложить вырезанные елочки. Залить оставшимся светлым тестом.

4. Выпекать в духовке до готовности. Готовность проверить шпажкой – она должна остаться сухой. Подавать кекс, нарезав ломтиками.

Творожное суфле «Кленовый Лист»

Для суфле

- творог – 400 г
- сахарная пудра – 150 г
- сливки – 300 мл
- желатин – 15 г
- цедра лимона – 2 ч. л.

Для желе

- ягодное пюре – 200 г
- сахар – 100 г
- желатин – 6 г

1. Для желе залить желатин 30 мл воды (фото 1).

2. Ягодное пюре перемешать с сахаром, довести до кипения. Добавить растворившийся желатин, тщательно перемешать (фото 2).

3. Поставить в морозилку до застывания. Готовое желе разрезать на ломтики и с помощью формочки или трафарета вырезать листики.

4. Для суфле желатин залить 80 мл воды. Творог протереть через сито, добавить сахарную пудру, цедру лимона и растворившийся желатин (фото 3, 4).

5. Ввести взбитые сливки (фото 5).

6. На дно формы выложить немного творожного суфле. Сверху вплотную друг к другу уложить листики из ягодного желе. Залить оставшимся суфле (фото 6).

7. Поставить в морозилку до застывания. Подавать, вынув из формы и нарезав ломтиками.

Шоколадно-апельсиновый кекс «Микки Маус»

Для теста

- сливочное масло – 300 г
- сахар – 300 г
- яйца – 6 шт.
- мука – 450 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- шоколадные капли – 100 г
- сок и цедра 1 апельсина
- ванилин – 2 ч. л.
- красный и черный пищевые красители
- масло для смазывания формы

1. Масло растереть с сахаром и ванилином. По одному ввести яйца, апельсиновую цедру, взбить. Влить апельсиновый сок, перемешать.

2. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто (фото 1).

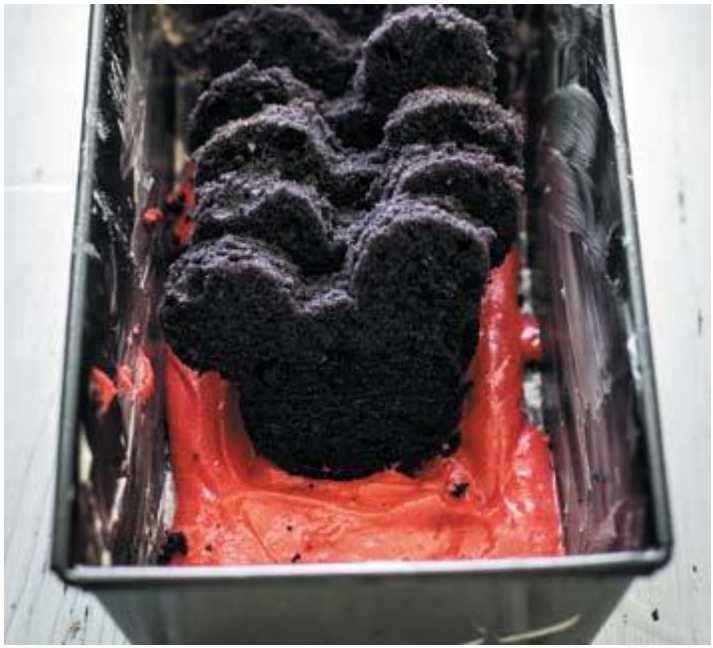
3. Разделить тесто на две части. С помощью пищевого красителя одну часть окрасить в черный цвет, добавить шоколадные капли, перемешать (фото 2).

4. Тесто черного цвета выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности. Остудить.

5. Готовый кекс нарезать ломтиками толщиной 1 см. Вырезать с помощью формочки или трафарета фигурки Микки Мауса (фото 3).

6. Вторую часть теста окрасить в красный цвет (фото 4).

7. На дно формы, смазанной маслом, выложить немного красного теста. Сверху вплотную друг к другу уложить фигурки Микки Мауса (фото 5).



8. Залить оставшимся красным тестом (фото 6).

9. Выпекать кекс в духовке до готовности. Остудить. Подавать, нарезав ломтиками.

Ванильно-шоколадный кекс «Зебра»

Для ванильного теста

- сливочное масло – 150 г
- сахар – 150 г
- яйца – 2 шт.
- молоко – 120 мл
- мука – 170 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- ваниль по вкусу

Для шоколадного теста

- сливочное масло – 50 г
- сахар – 100 г
- яйцо – 1 шт.
- молоко – 120 м
- мука – 150 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- какао – 5 ст. л.
- кипяток – 100 мл
- масло для смазывания формы

● взбитые сливки и какао для оформления

1. Для ванильного теста мягкое масло взбить с сахаром. Добавить яйца, молоко, ваниль, хорошо перемешать (фото 1).

2. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто (фото 2).

3. Для шоколадного теста мягкое масло взбить с сахаром. Добавить яйцо, молоко, хорошо перемешать. Всыпать какао, просеянную муку с разрыхлителем, замесить тесто. Развести кипятком, тщательно перемешать (фото 3).

4. Форму для выпекания хорошо смазать маслом (фото 4).

5. Ванильное и шоколадное тесто выложить в кондитерские мешки (фото 5).

6. В центр формы отсадить немного светлого теста, сверху – немного шоколадного (фото 6).

7. Чередуя слои, заполнить форму тестом (фото 7).

8. Выпекать кекс в духовке при температуре 180 °С до готовности. Остудить. Украсить взбитыми сливками и посыпать какао. Подавать, нарезав порциями.

Банановый кекс «Куб»

Для бисквита

- сливочное масло – 120 г
- сахар – 160 г
- яйца – 2 шт.
- банановое пюре – 200 г
- мука – 180 г
- разрыхлитель – 1 ч. л.

Для шоколадного ганаша

- шоколад – 100 г
- сливки 33 % – 100 мл

1. Для ганаша шоколад растопить на водяной бане, добавить сливки, хорошо перемешать, прогреть. Поставить в холодильник на ночь. Затем тщательно взбить (фото 1).

2. Для бисквита сливочное масло взбить с сахаром добела (фото 2).

3. Продолжая взбивать, ввести яйца по одному. Добавить банановое пюре, перемешать. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто (фото 3).

4. Тесто выложить в квадратную форму размером 18 × 18 см, застеленную пергаментной бумагой, разровнять. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности. Остудить. Бисквит разрезать на ломтики шириной 3 см и длиной 9 см (должно получиться 12 ломтиков) (фото 4).

5. Каждый ломтик бисквита покрыть равномерным слоем шоколадного ганаша, сложить их в 4 стопки по 3 штуки (получится 4 блока размером примерно 3 × 9 × 10 см) (фото 5).

6. Каждый блок покрыть ганашем и соединить друг с другом, чередуя горизонтальное и вертикальное направление слоев. Полученный куб подровнять, покрыть шоколадом и поставить в холодильник до застывания.

7. При подаче украсить сверху сахарной пудрой, просеянной через трафарет.

Банановый кекс «Слон»

Для теста

- бананы – 4 шт.

- орехи – 250 г
- яйца – 6 шт.
- сливочное масло – 400 г
- мука – 450 г
- сахар – 400 г
- какао – 25 г
- разрыхлитель – 2½ ч. л.
- корица – 1 ч. л.
- ваниль по вкусу
- оранжевый пищевой краситель

1. Бананы размять в пюре. Орехи обжарить и измельчить.

2. Просеять муку, тщательно перемешать с сахаром, разрыхлителем, корицей, ванилью и орехами.

3. Яйца взбить с банановым пюре и сливочным маслом. Добавить сухие ингредиенты, замесить тесто. Разделить его на две части, в одну из них добавить какао, в другую – оранжевый краситель (фото 1, 2).

4. Выложить шоколадное тесто в смазанную маслом форму и выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности. Готовый кекс остудить, нарезать ломтиками толщиной 1 см. С помощью трафарета или формочки вырезать фигурки слона.

5. На дно формы для кекса выложить немного оранжевого теста. Сверху вплотную друг к другу выложить вырезанные фигурки и залить оставшимся тестом.

6. Выпекать кекс в духовке до готовности. Подавать, нарезав ломтиками.

Кекс «Имбирный человечек»

Для теста

- сливочное масло – 260 г
- сахар – 200 г
- яйца – 6 шт.
- молоко – 200 мл
- мед – 80 г
- какао – 20 г
- мука – 460 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- молотый имбирь – 1 ст. л.
- мускатный орех – ½ ч. л.
- молотая корица – 1 ч. л.
- молотая гвоздика – ½ ч. л.

1. Мягкое сливочное масло растереть с сахаром и яйцами. Добавить молоко, мед, хорошо перемешать.

2. В отдельной посуде соединить просеянную муку с остальными сухими ингредиентами (кроме какао). Всыпать в яично-масляную смесь, замесить тесто.

3. Отделить от теста 1/3, добавить какао, тщательно перемешать. Выложить шоколадное тесто в форму, смазанную маслом и присыпанную мукой. Выпекать в духовке при

температуре 180 °C до готовности. Кекс остудить, нарезать ломтиками толщиной 1 см. Из каждого ломтика вырезать фигурку человечка.

4. На дно формы для кекса выложить немного белого теста. Сверху вплотную друг к другу выложить вырезанные фигурки и залить оставшимся тестом.

5. Выпекать кекс в духовке до готовности. Подавать, нарезав ломтиками.

Творожно-фисташковый кекс «С днем рождения»

Для теста

- сливочное масло – 300 г
- сахар – 400 г
- яйца – 6 шт.
- творог – 200 г
- очищенные фисташки – 200 г
- мука – 300 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- ванильный сахар – 2 ч. л.
- соль – 1/3 ч. л.
- красный и зеленый пищевые красители

1. Мягкое сливочное масло взбить с сахаром, ванильным сахаром и солью добела. Продолжая взбивать, ввести по одному яйца. Добавить протертый через сито творог, перемешать. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто.

2. Отделить от теста 1/3, добавить молотые фисташки и зеленый пищевой краситель, тщательно перемешать. Выложить тесто зеленого цвета в форму, смазанную маслом и присыпанную мукой. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности. Кекс остудить, нарезать ломтиками толщиной 1 см. С помощью формочки или трафарета вырезать заготовки в виде цифры «3».

3. Оставшееся тесто окрасить в красный цвет. На дно смазанной маслом формы для кекса выложить немного красного теста. Сверху вплотную друг к другу уложить вырезанные цифры. Залить оставшимся красным тестом.

4. Выпекать в духовке до готовности. Готовность проверить шпажкой – она должна остаться сухой. Подавать кекс, нарезав ломтиками.

Кекс «LOVE»

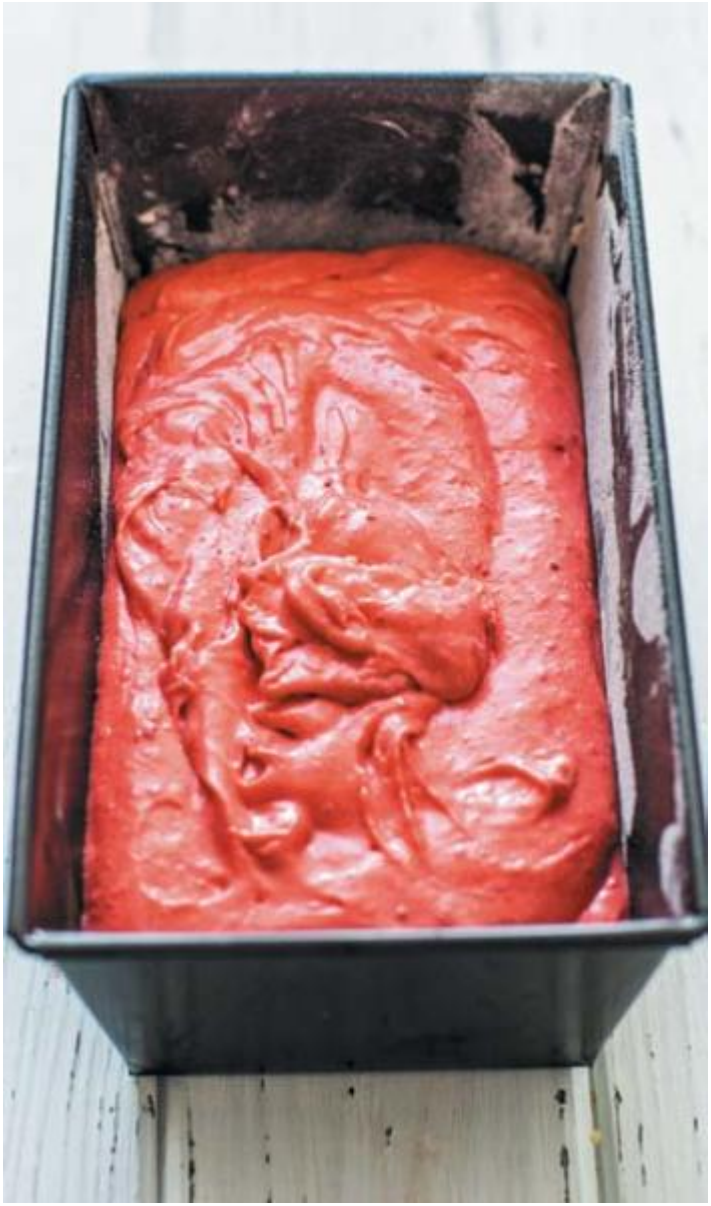
Для теста

- сливочное масло – 330 г
- сахар – 250 г
- яйца – 6 шт.
- мука – 330 г
- пюре из красной смородины – 100 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- ванильный сахар – 2 пакетика
- щепотка соли
- красный пищевой краситель
- масло для смазывания формы

1. Масло комнатной температуры взбить с сахаром и ванильным сахаром в пышную белую массу. Продолжая взбивать, ввести по одному яйца. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель,

соль, замесить тесто. Разделить его на две части. В одну добавить смородиновое пюре и краситель (фото 1).

2. Выложить тесто в форму (фото 2) и выпекать в духовке при температуре 180 ˚С до готовности.



3. Готовый кекс остудить и нарезать ломтиками толщиной 1 см. Вырезать из них буквы L O V E (фото 3).

4. На дно формы для кекса выложить немного белого теста. Сверху вплотную друг к другу выложить буквы, формируя слово LOVE. Залить оставшимся тестом. Выпекать в духовке до готовности. Подавать кекс, нарезав ломтиками.

Кофейный кекс «Ягуар»

Для теста

- сливочное масло – 240 г
- коричневый сахар – 150 г
- сахар – 150 г
- яйца – 6 шт.
- мука – 380 г
- порошок растворимого кофе – 3 ст. л.
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- ваниль по вкусу
- оранжевый и черный пищевые красители
- сливочная карамель

1. Взбить сливочное масло с белым и коричневым сахаром и ванилью в пышную массу. Продолжая взбивать, ввести по одному 3 яйца. Всыпать разрыхлитель и половину муки, перемешать.

2. Кофе залить 4 ст. л. кипятка, влить в тесто. Добавить оставшиеся яйца (фото 1). Всыпать оставшуюся муку, замесить тесто (фото 2).

3. От теста отделить примерно ¼. Половину этой части окрасить оранжевым красителем, половину – черным (фото 3).

4. На дно смазанной маслом формы для кекса выложить немного светлого теста. Затем полосками нанести тесто, окрашенное в черный цвет (фото 4). Сверху на черные полоски нанести оранжевое тесто (фото 5). Покрыть их полосками черного цвета (фото 6). Залить светлым тестом (фото 7).

5. Чередуя, заполнить форму тестом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности. Подавать кекс, нарезав ломтиками и полив сливочной карамелью.

Кекс «Космос»

Для теста

- сливочное масло – 450 г
- сахар – 450 г
- яйца – 9 шт.
- мука – 450 г
- разрыхлитель – 3 ч. л.
- ванильный сахар
- желтый, красный, зеленый, синий и черный пищевые красители

1. Мягкое сливочное масло взбить с сахаром и ванильным сахаром добела. Продолжая взбивать, ввести по одному яйца. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто. Отделить от теста 1/3 и окрасить половину этой части – в желтый цвет, половину – в красный (фото 1).

2. Форму для кекса смазать сливочным маслом и присыпать мукой. Выложить в нее по очереди желтое и красное тесто, аккуратно перемешать шпажкой (фото 2). Выпекать в духовке при температуре 180 ˚С до готовности. Остудить.

3. От оставшегося теста отделить ½ и окрасить: половину этой части – в зеленый цвет, половину – в голубой (фото 3).

Выложить тесто в смазанную маслом форму, аккуратно перемешать шпажкой (фото 4). Выпекать до готовности. Остудить.

4. Готовые кексы нарезать ломтиками толщиной 1 см. Из них вырезать кружочки разных диаметров (фото 5, 6).

5. От оставшегося теста отделить небольшую часть и оставить ее светлой. Остальное окрасить в черный цвет (фото 7).

6. На дно смазанной маслом формы для выпекания выложить немного черного теста. Сверху вплотную друг к другу уложить цветные кружочки разного диаметра (двумя рядами – по цвету). Залить оставшимся черным тестом, местами добавляя тонкие полоски белого теста (фото 8).

7. Выпекать в духовке до готовности. Подавать кекс, нарезав ломтиками.

Кекс «Тигр»

Для теста

- сливочное масло – 300 г
- сахар – 450 г
- яйца – 4 шт.
- апельсиновый сок – 300 мл
- апельсиновая цедра – 1 ст. л.
- мука – 200 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- щепотка соли
- оранжевый и черный пищевые красители
- масло для смазывания формы
- меренга и лимонная цедра для украшения

1. Масло с 300 г сахара взбить до пышности. Добавить по одному яйца, тщательно взбивая.

2. С помощью мелкой терки снять с апельсинов цедру. Выжать из апельсинов сок (фото 1).

3. Добавить в масляную смесь 100 мл сока, перемешать (фото 2).

4. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто. Разделить его на 4 части и окрасить: 2 части – оранжевым красителем, одну – черным. Тесто выложить в отдельные кондитерские мешки (фото 3).

5. В центр формы, смазанной маслом, отсадить немного оранжевого теста (фото 4).

6. Сверху отсадить немного белого теста, затем черного (фото 5).

7. Чередуя слои, заполнить форму тестом (фото 6).

8. Выпекать кекс в духовке при температуре 180 °С до готовности.

9. Для сиропа довести до кипения оставшийся апельсиновый сок с цедрой и 150 г сахара. Готовый кекс пропитать сиропом, остудить. Подавать, нарезав на порции, украсив меренгой и

посыпав тертой лимонной цедрой.

Шоколадно-апельсиновый кекс «Усы»

Для теста

- сливочное масло – 170 г
- сахар – 250 г
- яйца – 4 шт.
- натуральный йогурт – 200 г
- апельсиновый сок – 70 мл
- мука – 230 г
- разрыхлитель – 1 ч. л.
- какао – 15 г
- ваниль по вкусу
- щепотка соли
- цедра 1 апельсина
- масло для смазывания формы

1. Масло комнатной температуры взбить с сахаром, ванилью и щепоткой соли в пышную белую массу. Продолжая взбивать, ввести по одному яйца. Влить натуральный йогурт и свежевыжатый апельсиновый сок, взбить до однородности. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, цедру, замесить тесто.

2. Отделить от теста 1/3, добавить какао, перемешать. (При желании можно окрасить тесто черным красителем.)

3. В форму, смазанную маслом, выложить темное тесто и выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности. Кекс остудить, нарезать ломтиками толщиной 1 см. С помощью формочки или трафарета вырезать «усы».

4. На дно формы для кекса выложить немного белого теста. Сверху вплотную друг к другу выложить вырезанные заготовки и залить оставшимся тестом.

5. Выпекать кекс до готовности. Подавать, нарезав ломтиками.

Медовый кекс «Бабочка»

Для теста

- сливочное масло – 300 г
- сахар – 200 г
- яйца – 3 шт.
- мед – 150 г
- сметана – 200 г
- кукурузный крахмал – 30 г
- мука – 400 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- щепотка соли
- синий пищевой краситель

1. Сливочное масло взбить с сахаром. Продолжая взбивать, добавить яйца, мед и сметану. Всыпать просеянную муку, крахмал, разрыхлитель и щепотку соли, замесить тесто.

2. Отделить от теста 1/3, добавить пищевой краситель, тщательно перемешать. Выложить цветное тесто в форму, смазанную маслом и присыпанную мукой. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности. Кекс остудить, нарезать ломтиками толщиной 1 см. С помощью формочки или трафарета

вырезать заготовки в виде бабочки.

3. На дно смазанной маслом формы для кекса выложить немного оставшегося светлого теста. Сверху вплотную друг к другу уложить фигурки бабочек. Залить оставшимся светлым тестом.

4. Выпекать в духовке до готовности. Готовность проверить шпажкой – она должна остаться сухой. Подавать кекс, нарезав ломтиками.

Мятно-кокосовый кекс «Лист»

Для теста

- сливочное масло – 200 г
- сахар – 300 г
- яйца – 6 шт.
- молоко – 250 г
- мука – 500 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- кокосовая стружка – 100 г
- листья мяты – 30 г
- зеленый пищевой краситель

1. Мягкое сливочное масло взбить с сахаром. Продолжая взбивать, ввести по одному яйца. Всыпать разрыхлитель, перемешать. Добавить порциями молоко и муку, замесить тесто.

2. От теста отделить 1/3, добавить измельченные в блендере листья мяты и зеленый пищевой краситель, тщательно перемешать. Выложить в смазанную маслом и присыпанную мукой форму. Выпекать в духовке при температуре 180 ˚С до готовности. Кекс остудить, нарезать ломтиками толщиной 1 см. С помощью формочки или трафарета вырезать листики.

3. В оставшееся тесто добавить кокосовую стружку. На дно

формы выложить немного кокосового теста. Сверху вплотную друг к другу уложить мятные листики, залить оставшимся кокосовым тестом.

4. Выпекать в духовке до готовности. Подавать кекс, нарезав ломтиками.

Клюквенно-маковый кекс «Варежка»

Для клюквенного теста

- сливочное масло – 120 г
- сахар – 150 г
- яйца – 3 шт.
- клюква, перетертая с сахаром – 70 г
- мука – 200 г
- разрыхлитель – 1 ч. л.
- красный пищевой краситель

Для макового теста

- сливочное масло – 150 г
- сахар – 150 г
- яйца – 3 шт.
- мак – 40 г
- мука – 130 г
- разрыхлитель – 1 ч. л.

1. Для клюквенного теста сливочное масло взбить с сахаром добела. Продолжая взбивать, ввести по одному яйца. Добавить пюре из клюквы, хорошо перемешать. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, красный пищевой краситель, замесить тесто.

2. Выложить в форму, смазанную маслом и присыпанную мукой. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности. Кекс остудить, нарезать ломтиками толщиной 1 см. С помощью формочки или трафарета вырезать заготовки в виде варежки.

3. Аналогично замесить маковое тесто. На дно смазанной маслом формы для кекса выложить немного макового теста. Сверху вплотную друг к другу уложить заготовки. Залить оставшимся маковым тестом.

4. Выпекать в духовке до готовности. Подавать кекс, нарезав ломтиками.

Шоколадный кекс «Морковь на грядке»

Для теста

- морковь – 150 г
- яйца – 6 шт.
- сахар – 300 г
- растительное масло – 200 мл
- мука – 360 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- какао – 15 г
- цедра ½ апельсина
- ваниль по вкусу
- оранжевый пищевой краситель
- масло для смазывания формы

Для крема

- сливочный сыр – 150 г
- сливочное масло – 100 г
- сахарная пудра – 60 г
- зеленый пищевой краситель

1. Морковь очистить, натереть на мелкой терке. С апельсина снять цедру (фото 1).

2. Для теста взбить яйца с сахаром. Влить растительное масло, тщательно перемешать. Добавить морковь и цедру. Постепенно всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто (фото 2).

3. Разделить тесто на 2 части. Одну часть окрасить оранжевым красителем, выложить в форму, смазанную маслом (фото 3).

4. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности. Кекс остудить, нарезать ломтиками толщиной 1 см. С помощью формочки или трафарета вырезать шаблоны морковки (фото 4).

5. В оставшееся тесто добавить какао, хорошо перемешать (фото 5).

6. На дно смазанной маслом формы для кекса выложить немного шоколадного теста. Сверху вплотную друг к другу выложить шаблоны моркови. Залить оставшимся тестом. Выпекать в духовке до готовности. Остудить.

7. Для крема взбить сливочный сыр с маслом и сахарной пудрой, окрасить в зеленый цвет.

8. Кекс нарезать ломтиками, украсить кремом.

Сливочное суфле «Море»

Для бисквита

- яйцо – 1 шт.
- сахар – 40 г
- растительное масло – 20 мл
- мука – 50 г
- разрыхлитель – 3 г
- ваниль по вкусу

Для суфле

- сливочный сыр – 300 г
- молоко – 100 мл
- сахар – 70 г
- белый шоколад – 70 г
- желатин – 10 г
- сливки 33 % – 250 мл
- сахарная пудра – 70 г
- синий пищевой краситель

Для желе

- персики – 150 г
- сахар – 50 г
- желатин – 6 г

1. Для желе замочить желатин в 30 мл воды. Персики измельчить в пюре, соединить с сахаром, довести до кипения. Добавить растворившийся желатин, тщательно перемешать. Разлить в маленькие круглые формочки и поставить в морозилку на несколько часов до застывания (фото 1, 2).

2. Для бисквита яйцо взбить с сахаром, добавить растительное масло и ваниль, перемешать. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто (фото 3).

3. Выложить тесто слоем толщиной 5 мм в форму, смазанную маслом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 10 минут.

4. Для суфле желатин замочить в 50 мл воды. Молоко вскипятить с сахаром, добавить кусочки шоколада, перемешать до однородности. Добавить растворившийся желатин, тщательно перемешать, остудить. Сливки взбить с сахарной пудрой, соединить с шоколадной смесью.

5. Массу разделить на две части. Одну окрасить в голубой цвет, а вторую – в синий (фото 4).

6. На дно формы вылить суфле светлого цвета, погрузить в него замороженные шарики персикового желе. Поставить в морозилку на 15–20 минут (фото 5).

7. Вынуть форму из морозилки, поверх первого слоя вылить суфле более насыщенного цвета.

8. Вырезать бисквит по размеру немного меньше, чем форма, накрыть суфле, слегка вдавить. Поставить в морозилку на несколько часов. Перед подачей суфле достать из формы и нарезать ломтиками.

Шоколадный рулет с кремом

Для бисквита

- яйца – 6 шт.
- сахар – 160 г
- мука – 75 г
- какао – 75 г
- сливочное масло – 50 г
- вода – 1 ст. л.

Для сиропа

- вода – 100 мл
- кофе эспрессо – 50 мл
- сахар – 100 г

Для крема

- сливки 33 % – 300 мл
- сахарная пудра – 60 г
- маскарпоне – 150 г

Для конфитюра

- вишня – 100 г
- сахар – 70 г
- желатин – 4 г

1. Для конфитюра желатин замочить в 20 мл воды. Вишню засыпать сахаром, довести до кипения и измельчить блендером. Дать немного остыть, добавить желатин, тщательно перемешать, охладить.

2. Яйца взбить с сахаром в пышную массу (фото 1).

3. Аккуратно вмешать просеянные муку и какао (фото 2).

4. В конце добавить растопленное сливочное масло, замесить тесто. Если оно получится слишком крутое, влить 1 ст. л. воды (фото 3).

5. На противень, покрытый промасленным пергаментом, выложить тесто слоем толщиной не более 1 см, разровнять. Выпекать в духовке при температуре 180 °С примерно 10 минут.

6. Приготовить сироп из воды, кофе эспрессо и сахара, пропитать бисквит. Для крема взбить сливки с сахарной пудрой до мягких пиков, постепенно добавить маскарпоне (фото 4).

7. Бисквит покрыть кремом и вишневым конфитюром, свернуть рулетом (фото 5, 6).

8. Оставить в холодильнике на несколько часов. Подавать, украсив кремом и шоколадом.

Торт «Шеврон»

Для шоколадного бисквита

- сливочное масло – 120 г

- темный шоколад – 70 г
- яйца – 3 шт.
- сахар – 150 г
- мука – 100 г
- разрыхлитель – 1 ч. л.

Для ванильного бисквита

- сливочное масло – 150 г
- сахар – 150 г
- яйца – 3 шт.
- мука – 180 г
- разрыхлитель – 1 ч. л.
- ваниль по вкусу

Для шоколадного ганаша

- темный шоколад – 100 г
- сливки 33 % – 120 мл

1. Для шоколадного бисквита шоколад растопить с маслом, дать немного остыть. Яйца взбить с сахаром, добавить шоколадно-масляную смесь. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто (фото 1).

2. Для ванильного бисквита сливочное масло взбить с сахаром и ванилью добела (фото 2).

3. Продолжая взбивать, ввести яйца. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто (фото 3).

4. Шоколадное и ванильное тесто выложить в 2 формы диаметром 18 см, выстеленные промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 ˚С около 30 минут. Проверить готовность шпажкой – она должна остаться сухой.

5. Бисквиты остудить. Для удобства дальнейшей работы поместить коржи в холодильник на ночь.

6. Для шоколадного ганаша сливки довести до кипения, добавить кусочки темного шоколада растопить, перемешать до однородности, прогреть, остудить. Поставить в холодильник на ночь. Перед использованием взбить миксером.

7. Каждый бисквит разрезать на два коржа (фото 4).

8. Коржи разрезать на кольца диаметром 12 см и 6 см, углубляя нож под углом 45° (фото 5).

9. Из полученных колец сложить новые коржи, чередуя цвета (фото 6, 7).

10. Покрыть их шоколадным ганашем. Собрать торт, чередуя коржи. Бока и верх покрыть ганашем (фото 8).

11. Поставить торт в холодильник на несколько часов. Украсить шоколадом.

Малиновый торт в технике омбре

Для бисквита

- яйца – 6 шт.
- сахар – 180 г
- мука – 120 г
- кукурузный крахмал – 60 г
- растительное масло – 100 мл
- красный пищевой краситель

Для сиропа

- вода – 100 мл
- сахар – 60 г
- ваниль по вкусу

Для крема и украшения

- сливочный сыр – 300 г
- сливки 33 % – 200 мл
- сахарная пудра – 100 г
- малиновое пюре – 150 г
- ваниль по вкусу
- шоколадная глазурь и безе

1. Для бисквита яйца смешать с сахаром и нагревать на водяной бане до температуры 60 ˚С, постоянно помешивая венчиком. Перелить яичную смесь в чашу миксера и взбивать, чтобы масса увеличилась в объеме и стала белой и плотной (фото 1).

2. Муку и крахмал просеять в отдельную посуду.

3. В яичную смесь добавить растительное масло, перемешать. Постепенно всыпать сухие ингредиенты, осторожно перемешать.

4. Разделить тесто на три части и окрасить каждую красителем, меняя интенсивность цвета (фото 2).

5. Вылить тесто в формы одинакового диаметра и выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности (примерно 30–40 минут) (фото 3).

6. Приготовить сироп, пропитать им коржи.

7. Для крема сливочный сыр взбить с сахарной пудрой и ванилью. Постепенно добавить сливки и взбить в густую массу. Добавить ягодное пюре (фото 4).

8. Коржи покрыть кремом, собрать торт, чтобы внизу были коржи насыщенного цвета, сверху – более светлые. Бока и верх смазать кремом.

9. Украсить торт кремом, шоколадной глазурью, безе (фото 5).

Торт «Радужные разводы»

Для бисквита

- мука – 200 г
- сахар – 200 г
- сливочное масло – 225 г
- яйца – 4 шт.
- разрыхлитель – 1 ч. л.
- ванильный экстракт – 2 ч. л.
- соль – ½ ч. л.
- цветные пищевые красители
- масло для смазывания формы
- сироп для пропитки

Для крема

- желатин – 20 г
- сливки 33 % – 250 мл
- сахарная пудра – 150 г
- лайм – 3 шт.
- натуральный йогурт – 150 мл
- сливочный сыр – 150 г

1. Для бисквита масло комнатной температуры взбить с сахаром и ванилью в пышную белую массу. Продолжая взбивать, ввести по одному яйца. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто.

2. Разделить его на несколько частей, каждую окрасить с помощью пищевого красителя. Тесто разных цветов выложить в отдельные кондитерские мешки (фото 1).

3. Форму смазать маслом и присыпать мукой. Выложить тесто слоями, заполнив форму (фото 2).

4. Выпекать бисквит в духовке при температуре 180 °С до готовности. Остудить. Разрезать на три коржа, пропитать сиропом (фото 3).

5. Для крема желатин замочить в 100 мл воды. Сливки взбить, постепенно добавляя сахарную пудру и цедру лайма. Маленькими порциями ввести йогурт и сливочный сыр, тщательно взбить. Добавить полностью растворившийся желатин, осторожно перемешать (фото 4).

6. Крем выложить на бисквитные коржи, собрать торт, смазать кремом бока и верх. Поставить в холодильник на

несколько часов (фото 5).

7. Подавать торт, разрезав на порции.

Торт «Шахматная королева»

Для бисквита

- яйца – 6 шт.
- сахар – 200 г
- ванильный сахар – 20 г
- мука – 150 г
- желтый и красный пищевые красители

Для сиропа

- вода – 150 мл
- сахар – 100
- ванильный сахар по вкусу

Для крема и украшения

- сливочное масло – 100 г
- сахарная пудра – 100 г
- сливочный сыр – 300 г
- цедра 1 лимона
- цветная сахарная глазурь
- кондитерская посыпка

1. Для бисквита белки взбить с половиной сахара до устойчивых пиков (фото 1).

2. Желтки взбить с оставшимся сахаром и ванильным сахаром. Добавить 1/3 взбитых белков, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить тесто. Аккуратно ввести оставшиеся взбитые белки.

3. Тесто разделить на две части. В одну добавить желтый пищевой краситель, в другую – красный (фото 2).

4. Тесто разного цвета выложить в 2 формы диаметром 18 см, выстеленные промасленным пергаментом. Выпекать бисквиты в разогретой до 180 °С духовке около 30–35 минут. Остудить, оставить минимум на 12 часов.

5. Каждый бисквит разрезать на 2 коржа. В каждом корже вырезать две окружности: диаметром 12 см и 6 см (фото 3).

6. Из полученных колец сложить новые коржи, чередуя цвета (фото 4).

7. Приготовить сироп из воды, сахара и ванильного сахара, пропитать коржи.

8. Для крема сливочное масло взбить с сахарной пудрой. Продолжая взбивать, постепенно добавить сливочный сыр и лимонную цедру (фото 5).

9. Бисквитные коржи покрыть кремом, сложить их в шахматном порядке. Бока и верх торта смазать кремом.

10. Украсить цветной сахарной глазурью, кремом и кондитерской посыпкой.

Торт «Арбуз»

Для бисквита

- сахар – 400 г
- яйца – 4 шт.
- растительное масло – 300 мл
- кефир – 400 мл
- какао – 1½ ст. л.
- мука – 450 г
- разрыхлитель – 3 ч. л.
- сода – 1 ч. л.
- щепотка соли
- ваниль по вкусу
- термоустойчивые шоколадные капли
- гелевый пищевой краситель красного цвета

Для красного крема

- сливочное масло – 250 г
- сахарная пудра – 100 г

- маскарпоне – 250 г
- ванильный экстракт – 1 ч. л.
- гелевый пищевой краситель красного цвета

Для зеленого крема

- сливочный сыр – 300 г
- сливочное масло – 100 г
- сахарная пудра – 100 г
- гелевый пищевой краситель зеленого цвета

Для украшения

- цветная сахарная глазурь

1. Для бисквита смешать и просеять муку, соль, разрыхлитель и какао (фото 1).

2. Взбить яйца с сахаром до пышности (фото 2). Добавить ваниль и краситель (фото 3).

3. В кефир всыпать соду, дать постоять 1 минуту, влить масло и перемешать. На небольшой скорости миксера соединить жидкие и сухие ингредиенты. Добавить шоколадные капли, аккуратно перемешать (фото 4).

4. Тесто выложить в смазанную маслом и выстеленную пекарской бумагой форму. Выпекать в духовке при температуре 170 ˚С около 30 минут. Готовность проверить шпажкой. Остудить

бисквит на решетке, разрезать на 3 коржа (фото 5).

5. Для красного крема выложить в чашу миксера масло, сахарную пудру, ваниль и красный краситель, взбить на высокой скорости до пышности. На маленькой скорости вмешать маскарпоне (фото 6).

6. Смазать кремом коржи торта. Поставить в холодильник на несколько часов.

7. Для зеленого крема выложить в чашу миксера масло и сахарную пудру, взбить на высокой скорости до пышности. На маленькой скорости вмешать сливочный сыр (фото 7).

8. Крем окрасить зеленым красителем, покрыть кремом бока и верх торта. Поставить в холодильник на 1 час. Украсить торт цветной глазурью, красным кремом и шоколадными каплями.

Торт «M & M's»

Для бисквита

- сливочное масло – 100 г

- белый шоколад – 200 г
- сахар – 100 г
- яйца – 6 шт.
- мука – 400 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- ваниль по вкусу

Для сиропа

- вода – 100 мл
- сахар – 100 г

Для шоколадного крема и украшения

- сливки – 400 мл
- темный шоколад – 150 г
- сахарная пудра – 150 г
- конфеты «M & M's»
- цветная сахарная глазурь

Для сливочного крема

- сливочное масло – 150 г
- сахарная пудра – 150 г
- сливочный сыр – 300 г

1. Для бисквита шоколад растопить с маслом. Яйца взбить с сахаром в крепкую пену до увеличения объема примерно в 2 раза. Соединить с шоколадно-масляной смесью. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто.

2. Тесто разделить на две части. Каждую выложить в форму, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 °C около 30 минут. Проверить готовность шпажкой – она должна остаться сухой.

3. Бисквиты остудить. Каждый разрезать на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 6 см.

4. Приготовить сироп из воды и сахара, пропитать коржи.

5. Для шоколадного крема сливки взбить с сахарной пудрой до устойчивых пиков. Продолжая взбивать, постепенно добавить охлажденный растопленный шоколад.

6. Для сливочного крема сливочное масло взбить с сахарной пудрой до устойчивых пиков. Продолжая взбивать, постепенно добавить сливочный сыр.

7. Бисквитные коржи покрыть шоколадным кремом. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить конфетами «M & M's», накрыть целым коржом. Бока и верх смазать сливочным кремом.

8. Украсить торт цветной сахарной глазурью и конфетами «M & M's».

Торт с клубникой

Для бисквита

- яйца – 6 шт.
- сахар – 150 г
- мука – 130 г
- кукурузный крахмал – 40 г
- ванильный сахар – 2 пакетика
- щепотка соли

Для сиропа

- сахар – 180 г
- вода – 160 мл

Для конфитюра

- замороженная клубника – 300 г
- сахар – 150 г
- желатин – 10 г
- вода – 60 мл

Для крема

- сливки 33 % – 600 мл
- сахарная пудра – 150 г
- ваниль по вкусу
- свежая клубника

1. Для бисквита отделить от белков желтки. Белки взбить с половиной сахара и щепоткой соли до плотных пиков. Желтки взбить с оставшимся сахаром и ванильным сахаром в кремообразную массу.

2. В желтковую смесь вмешать лопаточкой 1/3 белков. Постепенно всыпать просеянную муку и крахмал, аккуратно перемешивая. Осторожно вмешать в массу оставшиеся белки.

3. Тесто разделить на две части. Каждую выложить в форму диаметром 20 см, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 °C около 30 минут. Проверить готовность шпажкой – она должна остаться сухой. Бисквиты остудить (фото 1).

4. Каждый разрезать на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 6 см (фото 2).

5. Приготовить сироп из сахара и воды, остудить. Пропитать им коржи.

6. Для конфитюра клубнику засыпать сахаром, довести до кипения и измельчить блендером в пюре. Добавить предварительно размоченный в воде желатин, тщательно перемешать.

7. Для крема сливки взбить с сахарной пудрой и ванилью в плотную массу.

8. Бисквитные коржи покрыть конфитюром и кремом (фото 3).

9. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить клубникой (фото 4). Накрыть торт целым коржом (фото 5).

10. Бока и верх торта смазать кремом (фото 6).

11. Украсить торт целыми ягодами клубники.

Торт с голубикой

Для бисквита

- яйца – 6 шт.

- сахар – 170 г
- мука – 150 г
- молотый миндаль – 40 г

Для сиропа

- сахар – 80 г
- коньяк – 15 мл
- вода – 100 мл

Для крема и украшения

- сливки 33 % – 250 мл
- маскарпоне – 250 г
- сахарная пудра – 100 г
- желатин – 10 г
- вода – 60 мл
- голубика – 200 г
- шоколадная глазурь
- листики мяты

1. Для бисквита яйца взбить с сахаром в пышную массу. Всыпать просеянную муку и молотый миндаль, осторожно перемешать.

2. Тесто разделить на две части. Каждую выложить в форму, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 °C около 20 минут. Проверить готовность шпажкой – она должна остаться сухой.

3. Готовые бисквиты остудить и дать полежать 12 часов. Затем разрезать каждый на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 10 см.

4. Для сиропа воду и сахар довести до кипения, снять с огня и добавить коньяк. Пропитать коржи сиропом.

5. Для крема сливки взбить с маскарпоне и сахарной пудрой. Добавить предварительно замоченный в воде желатин, тщательно перемешать.

6. Бисквитные коржи покрыть кремом. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить голубикой. Бока и верх

смазать кремом. Полить торт шоколадной глазурью и поставить в холодильник на 8 часов (фото 1).

7. Украсить целыми ягодами голубики.

Торт с арахисом

Для бисквита

- яйца – 6 шт.
- сахар – 200 г
- мука – 200 г
- кукурузный крахмал – 20 г
- разрыхлитель – 1 ч. л.
- обжаренный арахис – 60 г

Для сиропа

- сахар – 100 г
- вода – 100 мл

Для крема и украшения

- сливочный сыр – 250 г
- сливочное масло – 100 г
- сахарная пудра – 70 г
- арахисовая паста – 200 г
- арахис – 200 г

Для карамельной глазури

- сахар – 200 г
- сливки – 150 мл
- сливочное масло – 60 г

1. Для бисквита белки отделить от желтков, взбить с половиной сахара. Желтки растереть с оставшимся сахаром.

2. Просеять муку, крахмал и разрыхлитель. Смешать с желтковой массой, добавить 1/3 взбитых белков. Всыпать измельченный обжаренный арахис, перемешать (фото 1).

3. Аккуратно ввести взбитые белки.

4. Тесто выложить в две одинаковые формы, дно и бортики которых предварительно выстелить пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 40 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой.

5. Готовые бисквиты остудить, разрезать каждый на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 8 см (фото 2).

6. Приготовить сироп из сахара и воды, пропитать коржи.

7. Для крема взбить сливочный сыр со сливочным маслом и сахарной пудрой. Добавить арахисовую пасту, взбить (фото 3).

8. Для глазури растопить сливочное масло, добавить сахар, проварить до состояния карамели. Влить прогретые сливки, проварить еще несколько минут и охладить.

9. Бисквитные коржи покрыть кремом. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре (фото 4).

10. Образовавшуюся полость заполнить арахисом. Бока и верх смазать кремом (фото 5).

11. Полить торт карамельной глазурью, поставить в холодильник на несколько часов. Украсить орехами.

Торт «Груша в карамели»

Для бисквита

- яйца – 6 шт.
- сахар – 200 г
- грецкие орехи – 100 г
- мука – 170 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- ванильный экстракт – 1 ч. л.

Для сиропа

- вода – 100 мл
- сахар – 100 г
- ваниль по вкусу

Для крема

- сливки 33 % – 300 г
- сахарная пудра – 150 г
- маскарпоне – 150 г

Груши в сливочной карамели

- груши – 2 шт.
- сливки 33 % – 150 г
- сахар – 100 г

Пряные груши

- груши – 2 шт.
- сахар – 100 г
- бадьян, корица по вкусу
- бисквитная крошка для украшения

1. Для бисквита белки взбить с половиной сахара до плотных пиков. Желтки взбить с оставшимся сахаром и ванильным экстрактом. В желтковую массу всыпать измельченные орехи, просеянную муку, разрыхлитель, перемешать. Аккуратно ввести взбитые белки.

2. Тесто разделить на две части. Каждую выложить в форму диаметром 16 см, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 30 минут. Проверить готовность шпажкой – она должна остаться сухой.

3. Бисквиты остудить. Каждый разрезать на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 6 см.

4. Приготовить сироп из воды, сахара и ванили, пропитать коржи.

5. Для крема сливки взбить с сахарной пудрой до устойчивых пиков. Продолжая взбивать, постепенно добавить маскарпоне.

6. Для карамелизации груши нарезать кусочками. Сахар прогреть в сковороде до карамельного цвета. Влить горячие сливки, перемешать. Добавить нарезанные груши, прогреть и охладить.

7. Для приготовления пряных груш очистить их от кожуры и нарезать дольками. Растопить сахар, довести его до карамельного цвета. Опустить груши в карамель и аккуратно прогреть со специями (не переварить!) (фото 1).

8. Бисквитные коржи покрыть кремом, выкладывая на каждый слой груши в сливочной карамели. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить пряными грушами, накрыть целым коржом. Бока и верх смазать кремом (фото 2).

9. Украсить торт бисквитной крошкой.

Шоколадно-мятный торт с монетами

Для бисквита

- яйца – 6 шт.
- сахар – 180 г
- какао – 6 ст. л.
- крахмал – 3 ст. л.
- мука – 140 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.

Для сиропа

- мятный сироп – 40 мл
- вода – 100 мл
- сахар – 100 г

Для йогуртового крема

- желатин – 30 г
- натуральный йогурт – 400 мл
- мятный сироп – 4–5 ст. л.
- сливки 33 % – 400 мл
- сахарная пудра – 150 г
- свежая мята

Для шоколадного крема и украшения

- темный шоколад – 100 г
- сливки – 100 мл
- сливочное масло – 25 г
- шоколадные монеты или медали

1. Для бисквита белки отделить от желтков. Желтки взбить с половиной сахара в пышную пену. В желтковую массу добавить все сухие ингредиенты, перемешать.

2. Отдельно взбить белки с оставшимся сахаром в крепкую пену, аккуратно ввести в тесто.

3. Тесто разделить на две части. Каждую выложить в форму, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 30 минут. Проверить готовность шпажкой – она должна остаться сухой.

4. Бисквиты остудить. Каждый разрезать на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 6 см.

5. Приготовить сироп из воды, мятного сиропа и сахара, пропитать коржи.

6. Для йогуртового крема желатин залить 100 мл воды, оставить для набухания. Затем прогреть до полного растворения. Йогурт смешать с мятным сиропом и измельченной мятой, добавить растворившийся желатин, тщательно перемешать. Взбить сливки с сахарной пудрой. Продолжая взбивать, постепенно влить йогуртовую смесь.

7. Для шоколадного крема сливки и масло довести до кипения, добавить кусочки шоколада, прогреть до однородности, остудить.

8. Бисквитные коржи покрыть йогуртовым кремом. Сложить

их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить шоколадными монетами или медалями, накрыть целым коржом. Бока и верх смазать шоколадным кремом. Украсить торт шоколадными монетами и мятой (фото 1, 2).

Шоколадно-вишневый торт «Черный лес»

Для шоколадного бисквита

- темный шоколад – 70 г
- сливочное масло – 30 г
- яйца – 6 шт.
- сахар – 140 г
- мука – 120 г
- лимонный сок – 1 ст. л.

Для сиропа

- сахар – 100 г
- вода – 100 мл
- вишневый сок – 50 мл

Для вишневого конфитюра

- замороженная вишня – 500 г
- сахар – 200 г
- желатин – 15 г

Для крема и украшения

- белый шоколад – 200 г
- сливки 33 % – 300 мл
- ваниль
- вишня – 200 г
- шоколадная глазурь

1. Для бисквита сливочное масло растопить, снять с огня, добавить кусочки шоколада, перемешать до однородности, охладить. Отделить белки от желтков. Белки взбить с лимонным соком и половиной сахара до плотных пиков. Желтки взбить с оставшимся сахаром. Желтковую массу смешать с шоколадно-масляной. Частями добавить просеянную муку. Осторожно ввести взбитые белки.

2. Тесто разделить на две части и выложить в смазанные маслом и выстеленные пекарской бумагой формы. Выпекать в

духовке при температуре 180 °C около 40 минут. Готовность проверить шпажкой. Остудить бисквиты на решетке. Каждый разрезать на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 6 см.

3. Приготовить сироп из сахара, воды и вишневого сока, остудить. Пропитать им коржи.

4. Для конфитюра вишню засыпать сахаром, довести до кипения и измельчить блендером в пюре. Добавить предварительно размоченный в 70 мл воды желатин, тщательно перемешать.

5. Для крема сливки с ванилью довести до кипения, снять с огня, добавить кусочки белого шоколада, перемешать до однородности.

6. Бисквитные коржи покрыть конфитюром и кремом. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить вишней. Накрыть торт целым коржом. Бока и верх смазать кремом, полить шоколадной глазурью. Поставить торт в холодильник на несколько часов. Подавать, украсив вишней.

Торт с малиной

Для бисквита

- яйца – 6 шт.

- сахар – 200 г
- малина – 100 г
- мука – 160 г
- разрыхлитель – 1 ч. л.

Для сиропа

- вода – 100 мл
- сахар – 100 г
- ваниль по вкусу

Для крема и украшения

- сливки 33 % – 300 мл
- сахарная пудра – 150 г
- маскарпоне – 100 г
- малина

1. Для бисквита белки взбить с половиной сахара до плотных пиков. Желтки взбить с оставшимся сахаром, добавить малину, хорошо перемешать. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто. Аккуратно ввести взбитые белки.

2. Тесто разделить на две части. Каждую выложить в форму, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 30 минут. Проверить готовность шпажкой – она должна остаться сухой.

3. Бисквиты остудить. Каждый разрезать на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 6 см (фото 1).

4. Приготовить сироп из воды, сахара и ванили, пропитать коржи.

5. Для крема сливки взбить с сахарной пудрой до устойчивых пиков. Продолжая взбивать, постепенно добавить сыр маскарпоне.

6. Бисквитные коржи покрыть кремом. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить ягодами малины, накрыть целым коржом. Бока и верх смазать кремом.

7. Украсить торт сахарной глазурью и малиной.

Торт «Кофейные зерна»

Для бисквита

- яйца – 6 шт.

- сахар – 200 г
- мука – 180 г
- кофе эспрессо – 100 мл

Для сиропа

- кофе эспрессо – 30 мл
- вода – 100 мл
- сахар – 70 г

Для крема и украшения

- сливки 35 % – 300 г
- сахарная пудра – 150 г
- маскарпоне – 150 г
- кофе эспрессо – 50 мл
- шоколад в виде зерен кофе

Для кофейной карамели

- сахар – 100 г
- сливки 33 % – 100 г
- кофе в зернах – 50 г

1. Для кофейной карамели сливки довести до кипения, добавить кофе в зернах, прогреть, остудить и оставить на ночь в холодильнике. Затем сливки процедить. Сахар растопить, нагреть до карамельного цвета. Влить горячие сливки, прогреть и охладить.

2. Для бисквита белки отделить от желтков, взбить с половиной сахара до устойчивых пиков (фото 1). Желтки взбить с оставшимся сахаром, постепенно влить кофе. Добавить просеянную муку, перемешать. Осторожно ввести взбитые белки.

3. Тесто разделить на две части. Каждую выложить в форму, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 30 минут. Проверить готовность шпажкой – она должна остаться сухой.

4. Бисквиты остудить. Каждый разрезать на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 6 см.

5. Приготовить сироп из воды, кофе эспрессо и сахара, пропитать коржи.

6. Для крема сливки взбить с сахарной пудрой до устойчивых пиков. Продолжая взбивать, постепенно добавить маскарпоне и кофе эспрессо.

7. Бисквитные коржи покрыть кремом. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить шоколадом в виде зерен кофе, накрыть целым коржом.

8. Бока и верх смазать кремом. Украсить торт кофейной карамелью и шоколадом.

Кофейный торт «Амаретти»

Для бисквита

- яйца – 6 шт.
- сахар – 200 г
- холодный кофе эспрессо – 70 мл
- мука – 180 г

Для сиропа

- вода – 100 мл
- кофе эспрессо – 50 мл
- сахар – 100 г

Для крема

- сливки 33 % – 400 мл
- сахарная пудра – 200 г
- маскарпоне – 300 г
- ликер «Амаретто» или миндальный сироп – 70 мл
- миндальное печенье «Амаретти»

1. Для бисквита белки взбить с половиной сахара до устойчивых пиков. Желтки взбить с оставшимся сахаром. В желтковую массу влить охлажденный кофе, всыпать просеянную муку, замесить тесто. Ввести взбитые белки, аккуратно перемешать (фото 1, 2).

2. Тесто разделить на две части. Каждую выложить в форму, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке

при температуре 180 °С около 30 минут. Проверить готовность шпажкой – она должна остаться сухой.

3. Бисквиты остудить. Каждый разрезать на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 6 см (фото 3).

4. Приготовить сироп из воды, кофе эспрессо и сахара, пропитать им коржи.

5. Для крема сливки взбить с сахарной пудрой до устойчивых пиков. Продолжая взбивать, постепенно добавить маскарпоне и ликер (фото 4).

6. Бисквитные коржи покрыть кремом. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить миндальным печеньем «Амаретти», накрыть целым коржом. Бока и верх смазать кремом (фото 5).

7. Украсить торт печеньем. По желанию можно посыпать растворимым кофе.

Торт тыквенный

Для бисквита

- яйца – 6 шт.

- сахар – 260 г
- тыквенное пюре – 160 г
- растительное масло – 50 мл
- мука – 160 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- цедра апельсина – 2 ч. л.

Для сиропа

- апельсиновый сок – 100 мл
- сахар – 60 г

Для крема и украшения

- яйца – 4 шт.
- сахар – 200 г
- апельсины – 3 шт.
- сливочное масло – 250 г
- шоколадная глазурь
- конфеты

1. Для бисквита белки отделить от желтков, взбить с половиной сахара до плотных пиков. Желтки взбить с оставшимся сахаром, добавить масло, пюре из тыквы и цедру апельсина, хорошо перемешать. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто. Ввести взбитые белки, аккуратно перемешать.

2. Тесто разделить на две части. Каждую выложить в форму, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 30 минут. Проверить готовность шпажкой – она должна остаться сухой.

3. Бисквиты остудить. Каждый разрезать на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 6 см.

4. Приготовить сироп из апельсинового сока и сахара, пропитать коржи.

5. Для крема яйца взбить с сахаром, добавить цедру и сок 3 апельсинов, перемешать. Смесь поставить на водяную баню и, постоянно помешивая венчиком, нагреть примерно до 85 °С. Как только масса начнет загустевать, снять с огня и дать остыть. Сливочное масло взбить до пышности. Продолжая взбивать,

постепенно ввести остывшую апельсиновую смесь.

6. Бисквитные коржи покрыть кремом. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить конфетами, накрыть целым коржом. Бока и верх смазать кремом.

7. Украсить торт шоколадной глазурью и конфетами.

Торт с засахаренными лепестками роз

Для засахаренных лепестков роз

- лепестки роз
- 1 яичный белок
- сахарная пудра

Для бисквита

- яйца – 6 шт.
- сахар – 200 г
- мука – 150 г
- ванильный сахар

Для сиропа

- вода – 100 мл
- варенье из лепестков роз – 40 г
- сахар – 50 г

Для крема

- белый шоколад – 100 г
- сливки 33 % – 400 мл
- варенье из лепестков роз – 50 г
- клубника – 150 г

Для украшения

- белый шоколад – 100 г

1. Лепестки роз аккуратно промыть и обсушить. Белок слегка взбить вилкой, нанести кисточкой на лепестки и посыпать сахарной пудрой. Оставить на 24 часа, чтобы высохли.

2. Для бисквита белки отделить от желтков, взбить с половиной сахара. Желтки взбить с оставшимся сахаром и ванильным сахаром, всыпать просеянную муку, замесить тесто. Осторожно ввести взбитые белки.

3. Тесто разделить на две части. Каждую выложить в форму, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 30 минут. Проверить готовность шпажкой – она должна остаться сухой.

4. Бисквиты остудить. Каждый разрезать на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 6 см.

5. Приготовить сироп из воды, варенья и сахара, пропитать

коржи.

6. Для крема белый шоколад растопить, дать немного остыть. Сливки взбить до устойчивых пиков, добавить варенье из лепестков роз. Ввести растопленный белый шоколад, мелко нарезанную клубнику, аккуратно перемешать.

7. Бисквитные коржи покрыть кремом. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить засахаренными лепестками, накрыть целым коржом. Бока и верх смазать кремом, полить растопленным белым шоколадом, украсить кремом и засахаренными лепестками.

8. Торт нельзя оставлять надолго в холодильнике, так как сахарная пудра на лепестках может отсыреть.

Торт с желейными конфетами

Для бисквита

- сливочное масло – 350 г
- сахар – 350 г
- мука – 450 г
- яйца – 6 шт.
- разрыхлитель – 4 ч. л.
- сок 1 лимона
- лимонная цедра – 2 ст. л.

Для сиропа

- вода – 100 мл
- сахар – 100 г

Для персикового желе

- персики – 300 г
- сахар – 100 г
- желатин – 12 г
- цедра лимона – ½ ч. л.
- желтый пищевой краситель

Для клубничного желе

- клубника – 250 г
- сахар – 100 г
- желатин – 12 г

Для крема и украшения

- сливочный сыр – 300 г
- сахарная пудра – 150 г
- сливки – 250 мл
- желатин – 15 г
- лимонная цедра – 1 ч. л.
- желейные конфеты – 200 г

1. Для бисквита мягкое сливочное масло растереть с сахаром. Постепенно ввести яйца, хорошо взбить. Добавить сок и цедру лимона, разрыхлитель, всыпать муку, замесить тесто.

2. Разделить тесто на две части и выложить в формы, выстеленные промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 30 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой. Остудить бисквиты на решетке. Каждый разрезать на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 6 см.

3. Из воды и сахара приготовить сироп, пропитать им коржи.

4. Для персикового желе замочить желатин в 60 мл воды. Мякоть персиков измельчить блендером, смешать с сахаром, добавить цедру лимона, довести до кипения. Немного остудить, добавить растворившийся желатин, краситель, перемешать. Вылить в форму, поставить в холодильник на несколько часов.

5. Аналогично приготовить желе из клубники.

6. Для крема желатин замочить в 70 мл воды. Сливочный сыр взбить с сахарной пудрой, добавить лимонную цедру. Сливки взбить до мягких пиков, соединить с сырной смесью, добавить растворившийся желатин, хорошо перемешать.

7. На блюдо выложить целый корж, покрыть кремом, распределить кусочки желе, утапливая их в крем. Желе покрыть слоем крема. Сверху уложить два коржа с отверстиями в центре, промазывая их кремом и утапливая в креме желе (фото 1).

В образовавшуюся полость поместить желейные конфеты, накрыть торт целым коржом. Верх и бока смазать кремом. Поставить торт в холодильник на ночь.

Торт с зефирным кремом и маршмеллоу

Для бисквита

- яйца – 6 шт.
- сахар – 200 г
- мука – 160 г
- разрыхлитель – 1 ч. л.
- ваниль

Для сиропа

- вода – 100 мл
- сахар – 100 г
- ваниль по вкусу

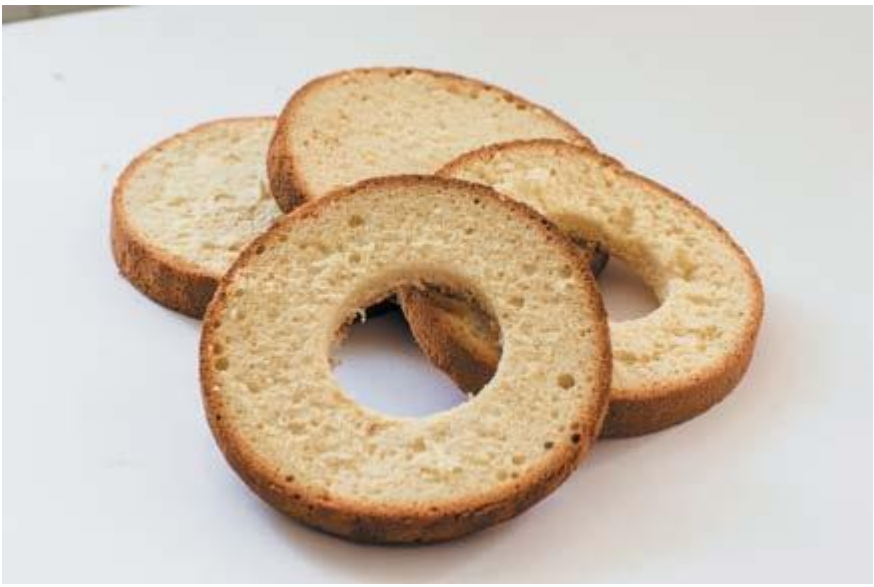
Для зефирного крема и украшения

- зефир – 160 г
- сливочное масло – 120 г
- цедра ½ лимона
- маршмеллоу

1. Для бисквита белки отделить от желтков, взбить с половиной сахара до устойчивых пиков. Желтки взбить с оставшимся сахаром и ванилью. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто. Аккуратно ввести взбитые белки.

2. Тесто разделить на две части. Каждую выложить в форму, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 30 минут. Проверить готовность шпажкой – она должна остаться сухой.

3. Бисквиты остудить. Каждый разрезать на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 6 см (фото 1, 2).



4. Приготовить сироп из воды, сахара и ванили, пропитать коржи.

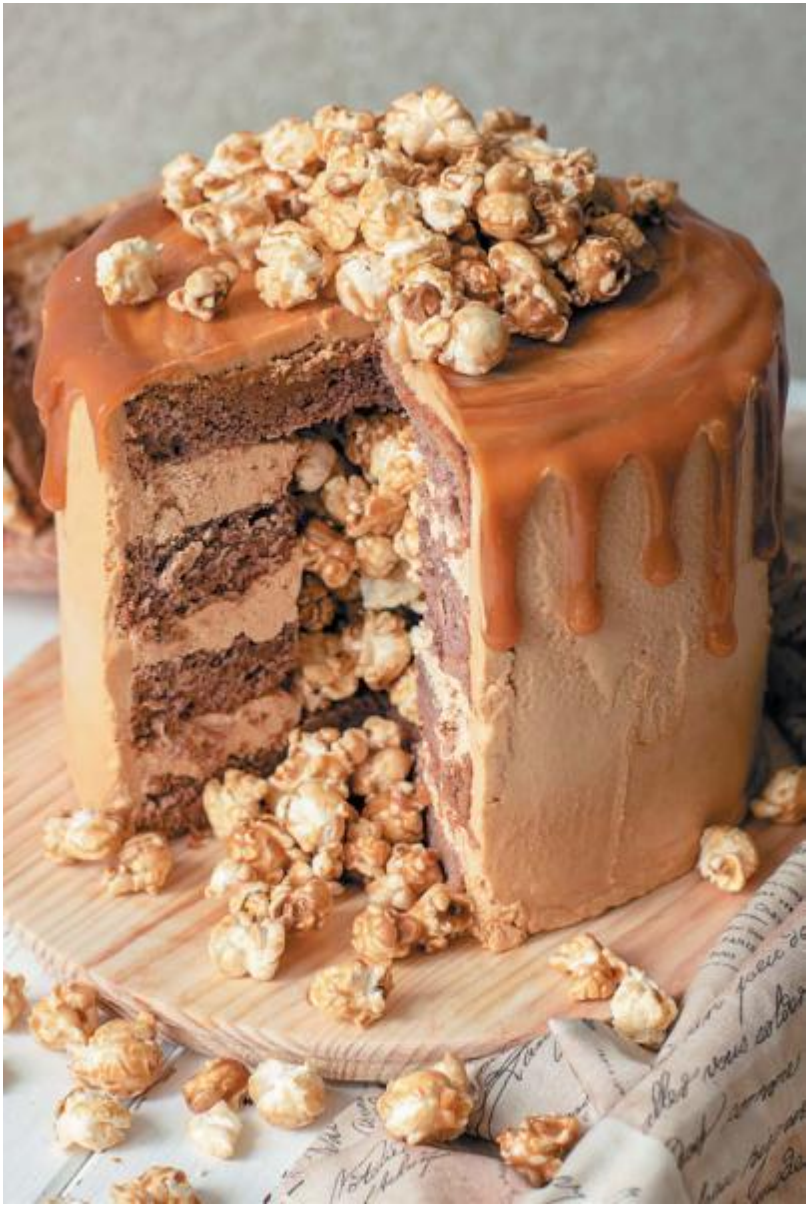
5. Для крема зефир нагреть в микроволновке с небольшим количеством масла (или растопить на водяной бане). Остудить. Постепенно добавляя оставшееся масло и цедру, тщательно взбить.

6. Бисквитные коржи покрыть кремом. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить маршмеллоу, накрыть целым коржом.

7. Бока и верх смазать кремом.

8. Украсить торт маршмеллоу.

Торт с попкорном



Для бисквита

- яйца – 6 шт.

- сахар – 120 г
- вареное сгущенное молоко – 150 г
- растительное масло – 100 мл
- мука – 280 г
- разрыхлитель – 3 ч. л.

Для сиропа

- вода – 100 мл
- сахар – 100 г

Для крема и украшения

- сливочное масло – 150 г
- сахарная пудра – 100 г
- сливочный сыр – 300 г
- сливочная карамель – 50 г
- попкорн в карамели

Для сливочной карамели

- сахар – 150 г
- сливки 33 % – 150 мл
- сливочное масло – 30 г

1. Для бисквита яйца взбить с сахаром в пышную массу. Продолжая взбивать, добавить вареное сгущенное молоко и растительное масло. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто.

2. Тесто разделить на две части. Каждую выложить в форму, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 °C около 30 минут. Проверить готовность шпажкой – она должна остаться сухой.

3. Бисквиты остудить. Каждый разрезать на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 6 см.

4. Приготовить сироп из воды и сахара, пропитать коржи.

5. Для карамели растопить сахар до карамельного цвета, добавить горячие сливки и сливочное масло, прогреть, остудить.

6. Для крема сливочное масло взбить с сахарной пудрой. Продолжая взбивать, постепенно добавить сливочный сыр и карамель.

7. Бисквитные коржи покрыть кремом. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить попкорном, накрыть целым коржом. Бока и верх смазать кремом.

8. Украсить торт сливочной карамелью и попкорном.

Торт с безе

Для бисквита

- яйца – 6 шт.
- сахар – 200 г
- растительное масло – 120 мл
- вода – 120 мл
- мука – 250 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- цедра 2 лимонов

Для сиропа

- вода – 100 мл
- сахар – 100 г
- ваниль по вкусу

Для крема

- сливочное масло – 150 г
- сахарная пудра – 150 г
- сливочный сыр – 300 г
- цедра лимона – 1 ст. л.

Для безе

- яичные белки – 80 г
- сахар – 160 г

1. Для безе белки взбить с сахаром в плотную блестящую массу, можно добавить краситель. Отсадить порциями из кондитерского мешка на пергаментную бумагу и подсушить в духовом шкафу при температуре не выше 100 ˚С в течение 1 часа (фото 1).

2. Для бисквита желтки взбить с половиной сахара в пышную массу. Добавить растительное масло, воду, лимонную цедру, хорошо взбить миксером. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто. Белки взбить с оставшимся сахаром до устойчивых пиков, аккуратно ввести в тесто.

3. Тесто разделить на две части. Каждую выложить в форму, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 30 минут. Проверить готовность шпажкой – она должна остаться сухой.

4. Бисквиты остудить. Каждый разрезать на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 6 см.

5. Приготовить сироп из воды, сахара и ванили, пропитать коржи.

6. Для крема сливочное масло взбить с сахарной пудрой до устойчивых пиков. Продолжая взбивать, постепенно добавить сливочный сыр и лимонную цедру.

7. Бисквитные коржи покрыть кремом, утапливая в нем безе. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить безе, накрыть целым коржом. Бока и верх смазать кремом (фото 2).

8. Украсить торт безе.

Апельсиновый торт с цукатами

Для бисквита

- апельсины – 3 шт.
- мука – 270 г
- разрыхлитель – 1 ч. л.
- сахар – 300 г
- яйца – 6 шт.
- растительное масло – 100 мл

Для сиропа

- апельсиновый сок – 100 мл
- сахар – 60 г

Для крема

- апельсиновый сок – 250 мл
- кукурузный крахмал – 10 г
- сгущенное молоко – 200 г
- сливки 33 % – 160 мл
- цедра 1 апельсина

Для цукатов

- апельсины – 2 шт.
- апельсиновый сок – 100 мл
- сахар – 100 г

1. Для цукатов апельсины нарезать кружочками, залить кипятком и прокипятить несколько минут, чтобы ушла горечь. Воду слить, апельсины обсушить, нарезать. Отдельно сварить сироп, залить им апельсины и варить до прозрачности корочек. Выложить кусочки на пергаментную бумагу и подсушить в духовке 30–40 минут при температуре 100 ˚С (фото 1, 2).

2. Для бисквита натереть цедру апельсина. Выжать из апельсинов 150 мл сока (фото 3).

3. Просеять муку, разрыхлитель, добавить 200 г сахара. Влить растительное масло, добавить желтки, цедру и сок, хорошо вымесить. Белки взбить до плотных пиков с оставшимся сахаром. Аккуратно ввести в тесто.

4. Разделить тесто на две части и выложить в смазанные маслом и выстеленные пекарской бумагой формы. Выпекать в духовке при температуре 180 °C примерно 40–50 минут. Готовность проверить шпажкой. Остудить бисквиты на решетке. Каждый разрезать на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 6 см.

5. Приготовить сироп из сахара и апельсинового сока, остудить. Пропитать им коржи.

6. Для крема апельсиновый сок прогреть, всыпать крахмал, довести до кипения. Добавить сгущенное молоко, проварить до загустения. Охладить, накрыв пленкой. В остывшую массу добавить хорошо взбитые с апельсиновой цедрой сливки.

7. Бисквитные коржи покрыть кремом. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить цукатами. Накрыть торт целым коржом. Бока и верх смазать кремом, поставить в холодильник на несколько часов. Торт украсить цукатами из апельсинов (фото 4).

Торт «Ежевика» в технике омбре

Для бисквита

- сливочное масло – 250 г
- сахар – 180 г
- яйца – 5 шт.
- мука – 180 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- масло для смазывания формы
- сироп для пропитки
- ежевика и глазурь для оформления

Для шоколадно-фруктового крема

- белый шоколад – 100 г

- маскарпоне – 250 г
- сливки 33 % – 100 мл
- пюре черники – 100 г
- ежевика – 100 г

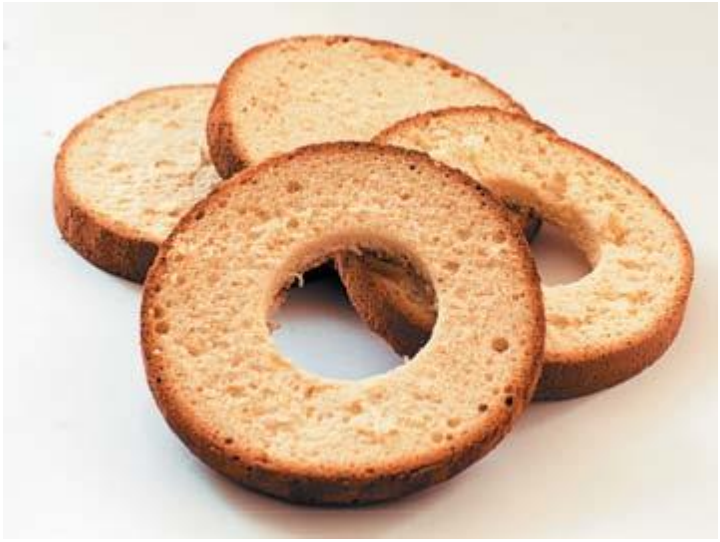
Для сливочного крема

- сливочный сыр – 300 г
- сливочное масло – 150 г
- ваниль по вкусу
- гелевый фиолетовый пищевой краситель

1. Для бисквита масло комнатной температуры взбить с сахаром в пышную белую массу. Продолжая взбивать, ввести 3 яйца. Всыпать половину просеянной муки, перемешать. Добавить оставшиеся 2 яйца, муку, разрыхлитель, замесить тесто (фото 1).

2. Две формы смазать маслом, дно и бока выстелить пергаментом. Выложить тесто. Выпекать бисквиты в духовке при температуре 180 °С около 30–40 минут. Готовность проверить

деревянной шпажкой. Готовые бисквиты остудить, каждый разрезать на два коржа. По центру двух коржей вырезать круги радиусом 7 см. Пропитать все коржи сиропом (фото 2).



3. Для шоколадно-фруктового крема белый шоколад растопить и остудить. Соединить с маскарпоне, хорошо перемешать. Добавить взбитые сливки и пюре черники.

4. Для сливочного крема сливочный сыр взбить с маслом, добавить ваниль по вкусу (фото 3).

5. Разделить крем на три части. В каждую добавить фиолетовый краситель, меняя насыщенность цвета от темного к светлому.

6. На блюдо выложить один целый корж, смазать шоколадно-фруктовым кремом. Сверху выложить два коржа с отверстием в

центре, смазывая каждый кремом. Образовавшуюся полость заполнить ежевикой и накрыть оставшимся целым коржом. Бока и верх торта покрыть сливочным кремом: снизу более темным, а вверху – светлым.

7. Поставить торт в холодильник на несколько часов. Подавать, полив глазурью и украсив ягодами.

Торт «Сердце»

Для бисквита

- сливочное масло – 240 г
- темный шоколад – 150 г
- яйца – 6 шт.
- сахар – 300 г
- мука – 180 г
- разрыхлитель – 2 ч. л.

Для сиропа

- вода – 100 мл
- сахар – 100 г

Для крема

- сливочное масло – 100 г
- сахарная пудра – 100 г
- клубничное пюре – 50 г
- сливочный сыр – 200 г
- красный пищевой краситель

Для шоколадного ганаша

- темный шоколад – 100 г
- сливки 33 % – 100 г

1. Для бисквита сливочное масло растопить, добавить кусочки шоколада, перемешать до однородности.

2. Взбить яйца с сахаром. Добавить шоколадно-масляную смесь, перемешать. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, замесить тесто. Выложить в форму, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 ˚С до готовности.

3. Бисквит остудить. Для удобства дальнейшей работы положить в холодильник на несколько часов. Затем разрезать бисквит на 2 коржа. По центру одного сделать углубление в виде конуса, в центре другого – углубление в виде кольца (так чтобы при совмещении коржей внутри образовалась полость в виде сердца) (фото 1, 2).

4. Приготовить сироп, пропитать коржи.

5. Для крема мягкое сливочное масло взбить с сахарной пудрой. Продолжая взбивать, постепенно ввести сливочный сыр, клубничное пюре и красный пищевой краситель (фото 3).

6. Для ганаша сливки довести до кипения, добавить кусочки шоколада, перемешать до однородности, прогреть (фото 4).

7. Углубления в коржах заполнить кремом. Части смазать шоколадным ганашем и соединить (фото 5, 6).

8. Бока и верх покрыть кремом. Торт оформить шоколадным ганашем и поставить в холодильник на несколько часов.

Торт «Трюфельный»

Для бисквита

- яйца – 6 шт.
- сахар – 200 г
- какао – 1 ст. л.
- мука – 150 г

Для сиропа

- вода – 100 мл
- сахар – 100 г

Для крема

- сливочное масло – 150 г
- сахарная пудра – 100 г
- сливочный сыр – 300 г
- шоколад – 100 г

Для трюфелей

- темный шоколад – 150 г
- сливки 33 % – 70 мл
- ликер «Куантро» – 1 ст. л.
- какао, сахарная пудра, миндаль

1. Для трюфелей сливки довести до кипения, снять с огня, добавить кусочки шоколада, перемешать до однородности. Влить ликер. Поставить в холодильник на 12 часов. Затем из застывшей массы сформовать шарики. Обвалять их какао, сахарной пудре или молотом миндале (фото 1, 2).

2. Для бисквита белки отделить от желтков, взбить с половиной сахара до плотных пиков (фото 3).

3. Желтки взбить с оставшимся сахаром. Добавить просеянную муку и какао, замесить тесто. Осторожно ввести взбитые белки.

4. Тесто разделить на две части. Каждую выложить в форму, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 40 минут. Проверить готовность шпажкой – она должна остаться сухой.

5. Бисквиты остудить. Каждый разрезать на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 6 см.

6. Приготовить сироп из воды и сахара, пропитать коржи.

7. Для крема сливочное масло взбить с сахарной пудрой. Продолжая взбивать, постепенно добавить сливочный сыр и остывший растопленный шоколад.

8. Бисквитные коржи покрыть кремом. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить трюфелями, накрыть целым коржом. Бока и верх смазать кремом.

9. Полить торт шоколадной глазурью или посыпать какао. Украсить трюфелями.

Кокосовый торт

Для бисквита

- яйца – 6 шт.
- сахар – 180 г
- мука – 150 г
- кокосовая стружка – 60 г
- ваниль по вкусу

Для сиропа

- сахар – 80 г
- вода – 100 мл
- кокосовый ликер (сироп) – 10 мл

Для крема со сгущенкой

- маскарпоне – 400 г
- сгущенное молоко – 150 г
- сливочное масло – 100 г

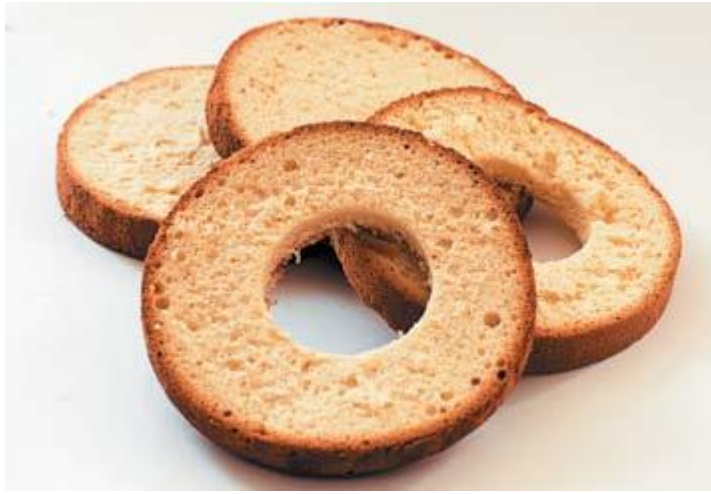
Для сливочного крема и украшения

- сливочный сыр – 300 г
- сливочное масло – 100 г
- сахарная пудра – 100 г
- конфеты «Рафаэлло»
- шоколадная глазурь

1. Для бисквита белки отделить от желтков, взбить с половиной сахара. Желтки взбить с оставшимся сахаром и ванилью. Добавить кокосовую стружку, муку, хорошо перемешать. Аккуратно ввести взбитые белки (фото 1, 2).

2. Тесто выложить в две смазанные маслом и выстеленные пекарской бумагой формы. Выпекать в духовке при температуре 170 ˚С около 30 минут. Готовность проверить шпажкой. Остудить бисквиты на решетке, разрезать каждый на 2 коржа. В двух коржах вырезать по центру окружность диаметром 6 см (фото 3).

3. Приготовить сироп из сахара и воды, снять с огня, влить кокосовый ликер (сироп), перемешать, остудить. Пропитать им коржи.

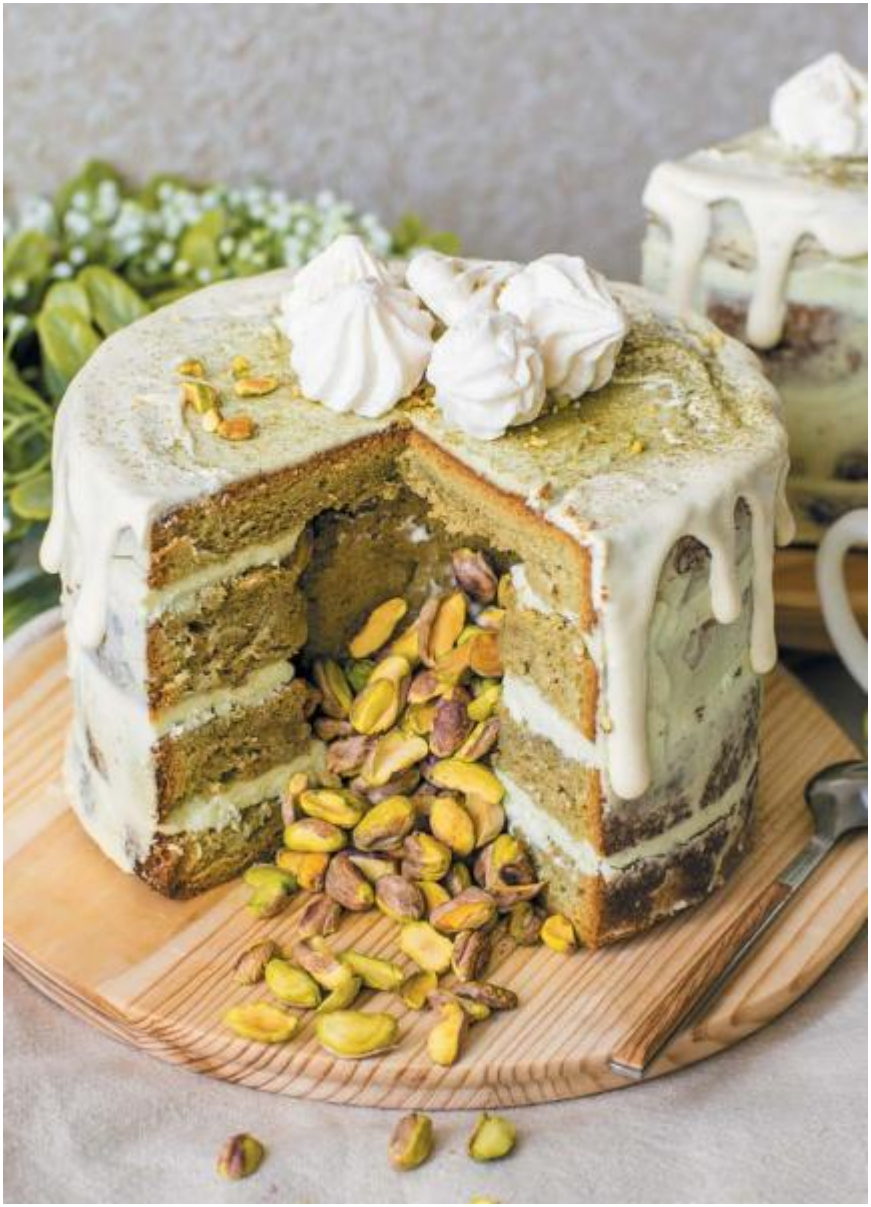


4. Для крема мягкое сливочное масло взбить со сгущенным молоком, постепенно добавить маскарпоне.

5. Для сливочного крема мягкое сливочное масло взбить с сахарной пудрой, постепенно добавить сливочный сыр.

6. Бисквитные коржи покрыть кремом со сгущенным молоком. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить конфетами «Рафаэлло». Накрыть торт целым коржом. Бока и верх смазать сливочным кремом, полить шоколадной глазурью. Поставить торт в холодильник на несколько часов.

Торт с фисташками



Для бисквита

- яйца – 6 шт.

- сахар – 200 г
- фисташки – 50 г
- чай матча – 3 ч. л.
- мука – 160 г
- ваниль
- зеленый пищевой краситель

Для сиропа

- вода – 100 мл
- сахар – 100 г

Для крема и украшения

- сливочное масло – 150 г
- сахарная пудра – 150 г
- сливочный сыр – 200 г
- фисташки

1. Для бисквита белки отделить от желтков, взбить с половиной сахара до крепких пиков. Желтки взбить с оставшимся сахаром в пышную массу. В желтковую массу добавить измельченные фисташки, крепко заваренный чай и краситель, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить тесто. Ввести взбитые белки, аккуратно перемешать.

2. Тесто разделить на две части. Каждую выложить в форму, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 ˚С около 30 минут. Проверить готовность шпажкой – она должна остаться сухой (фото 1).

3. Бисквиты остудить. Каждый разрезать на 2 коржа. В центре двух коржей вырезать окружность диаметром 6 см.

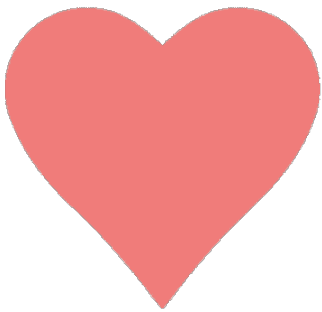
4. Приготовить сироп из воды и сахара, пропитать коржи.

5. Для крема сливочное масло взбить с сахарной пудрой. Продолжая взбивать, постепенно добавить сливочный сыр (фото 2).

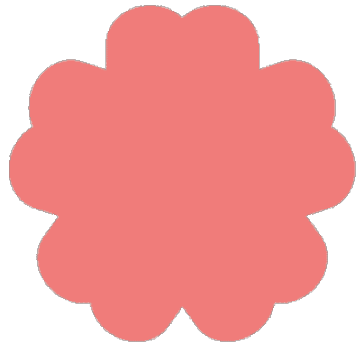
6. Бисквитные коржи покрыть кремом. Сложить их так, чтобы вторым и третьим слоями были коржи с отверстиями в центре. Образовавшуюся полость заполнить фисташками, накрыть целым коржом. Бока и верх смазать кремом.

7. Украсить торт фисташками. Поставить в холодильник на несколько часов.

Приложение

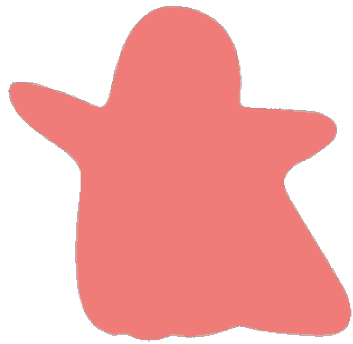


Йогуртовый кекс «Сердце»

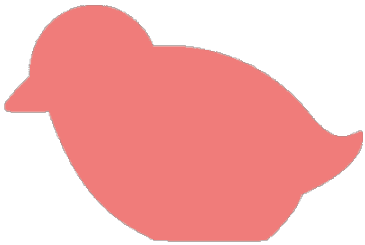


Творожный кекс «Цветок»

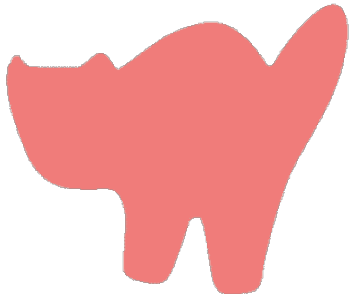
Кекс «Лавандовый кролик»



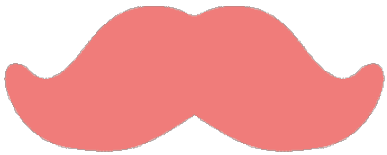
Миндальный кекс «Привидение»



Шпинатный кекс «Птичка»



Шоколадно-тыквенный кекс «Черная кошка»

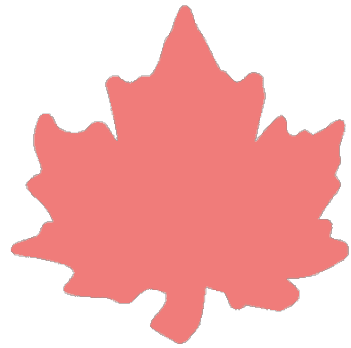


Шоколадно-апельсиновый кекс «Усы»

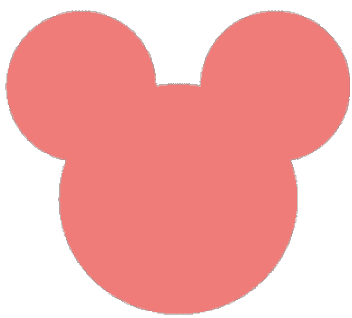
Кекс «Звездочка»

Шоколадный кекс «Тыква»

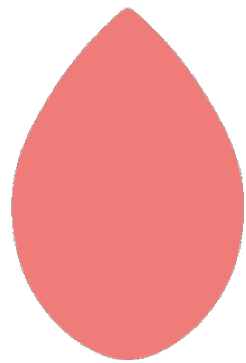
Яблочный кекс с корицей «Елочка»



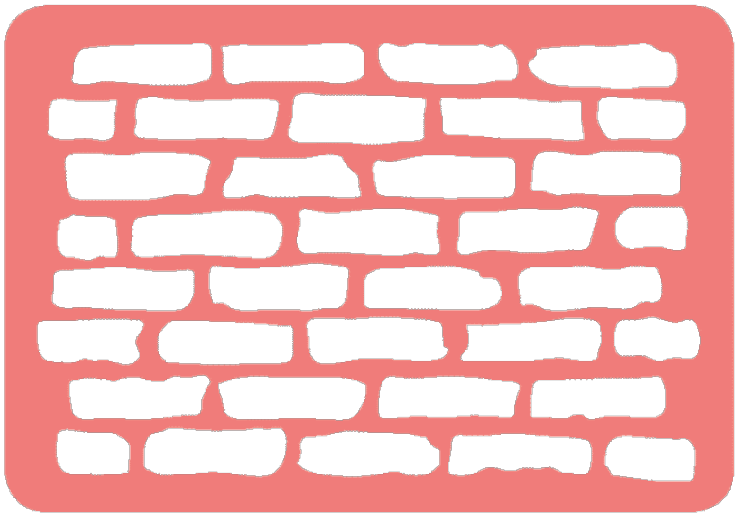
Творожное суфле «Кленовый лист»



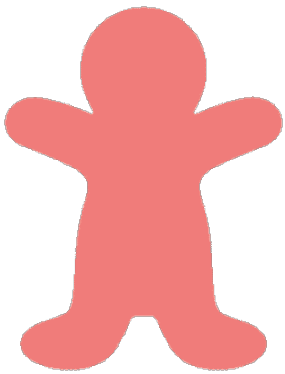
Шоколадно-апельсиновый кекс «Микки Маус»



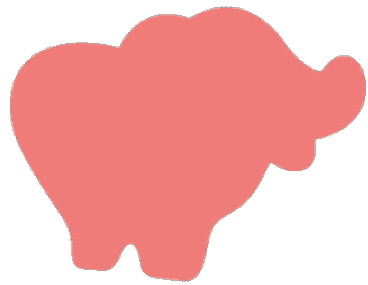
Мятно-кокосовый кекс «Лист»



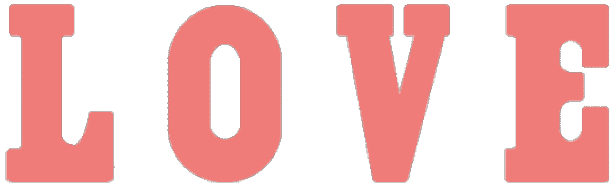
Банановый кекс «Куб»



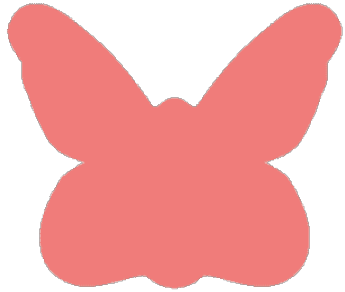
Кекс «Имбирный человечек»



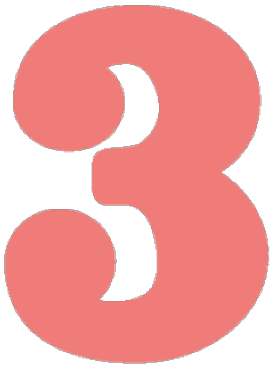
Банановый кекс «Слон»



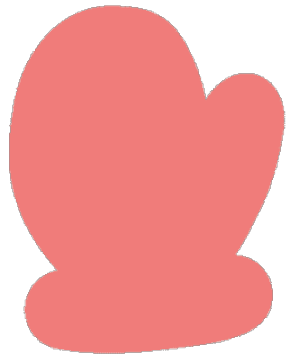
Кекс «LOVE»



Медовый кекс «Бабочка»



Творожно-фисташковый кекс
«С днем рождения»



Клюквенно-маковый кекс
«Варежка»